	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	16/08/2024
	<b>LECITINA DE GIRASSOL</b>	<b>Revisão:</b>	03
	<b>Página 1 de 2</b>		

## 1. DESCRIÇÃO

A lecitina líquida de girassol, que foi padronizada para manter suas propriedades constantes, funciona como agente dispersante, umectante e emulsificante em muitos produtos alimentícios. Reduz a tensão interfacial entre a fase aquosa e a fase gordurosa em emulsões, proporcionando uma dispersão fina de gotas de água.

## 2. APLICAÇÃO

A lecitina é usada em vários alimentos, como margarina, biscoitos, alimentos instantâneos, pães, entre outros. Quando adicionada à cobertura de chocolate, ela reduz a viscosidade da mistura de cacau em pó, açúcar e manteiga de cacau, o que resulta em economia de energia e menos manteiga de cacau necessária. Em produtos instantâneos com cacau em pó, a lecitina envolve as partículas de gordura com uma película fina e hidrofílica, facilitando a absorção de água e a desintegração dos aglomerados.

## 3. DOSAGEM

0,3 - 0,5% em chocolate

0,5 - 0,8% em cacau em pó para produtos instantâneos.

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Lecitina de girassol.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**PRODUTO VEGANO.**

**PRODUTO NÃO ORGÂNICO.**

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Líquido viscoso
Cor	Marrom
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Cor Gardner	Máx. 13
Índice de acidez	Máx. 35,0 (mg KOH/kg)
Teor de água	Máx. 1,0 (%)
Insolúveis em acetona	Mín. 60,0 (%)
Viscosidade Brookfield	Máx. 12,0 (Pa.s)
Teor de peróxidos	Máx. 5,0 (meqv.O2/Kg)
Insolúveis em hexano	Máx. 0,3 (%)

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS


Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Coliformes	Ausente
Microorganismos aeróbios mesófilos (PCA)	Máx. 1000
Fungos e Leveduras	Máx. 1000

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	830	41
Carboidratos (g)	5	15
Açúcares totais (g)	2,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	90	138
Gorduras saturadas (g)	15	3
Gorduras trans (g)	1	5
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>		<b>Data:</b>	16/08/2024
	<b>LECITINA DE GIRASSOL</b>		<b>Revisão:</b>	03
	<b>Página 2 de 2</b>			

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 18 meses			
<b>Embalagem</b>	Pote PEAD de 1 kg	Pote PEAD de 5 kg	Galão PEAD 20kg	Tambor de metal 200kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado. Produto pode se solidificar à baixas temperaturas.			