	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	07/03/2025
	LECITINA DE SOJA NGMO	Revisão:	03
		Página 1 de 2	

1. DESCRIÇÃO

A lecitina de soja NGMO é um produto natural, extraído da soja não geneticamente modificada.

2. APLICAÇÃO

A lecitina atua como agente dispersante, umectante e emulsificante em alimentos, reduzindo a tensão entre a água e a gordura, permitindo uma dispersão fina em emulsões. É utilizada em margarinas, biscoitos, comida instantânea e produtos de panificação. Na produção de chocolate, reduz a viscosidade da mistura e a quantidade de manteiga de cacau necessária. Em produtos instantâneos, como achocolatados em pó, forma uma película hidrofílica que impede a formação de grumos.

3. DOSAGEM

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

4. COMPOSIÇÃO

Lecitina de Soja

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SOJA.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Líquido viscoso a sólido
Cor	Âmbar/ Castanho
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Insolúvel em acetona	Mín. 60%
Índice de Acidez	Máx. 30 mg/KOH/g
Cor Gardner	Máx. 15
Viscosidade a 25°C	Máx. 13.5 Pa.s
Umidade	Máx. 1%
Metais	Especificações
Arsênio	Máx.3 ppm
Chumbo	Máx.3 ppm
Mercurio	Máx 1 ppm

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Coliformes em 1/g	Ausente
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

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


10. ANÁLISES DE TRANSGENIA

Parâmetros	LoQ	Método
Promoter – CaMV P-35S	0,025	ME-DA-150 (qPCR)
Terminator – TNOS	0,1	ME-DA-150 (qPCR)

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	540	27
Carboidratos (g)	5	1,8
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	5	10
Gorduras totais (g)	60	109
Gorduras saturadas (g)	15	68
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	20	1
*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.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	07/03/2025
	LECITINA DE SOJA NGMO	Revisão:	03
		Página 2 de 2	

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 24 meses	
Embalagem	Pote PEAD 1kg	Galão PEAD 5kg
	Galão PEAD 20kg	BIGBAG 1000kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.	