



HOJA  
DE  
ESPECIFICACIONES

SUBPRODUCTOS  
LECITINA DE SOYA  
HES-LE01

LECITINA DE SOYA  
(Alimenticio)

1.- DESCRIPCIÓN.

La Lecitina de Soya es una mezcla compleja de fosfátidos (principalmente fosfatidilcolina, fosfatidiletanolamina, fosfatidilinositol, ácido fosfatídico y fosfatidilserina) combinados con triglicéridos, ácidos grasos, tocoferoles y carbohidratos. La lecitina de soya se obtiene a partir de las gomas del aceite de soya y contiene de 30 a 35 % de aceite.

2.- GRADO:

Alimenticio. Esta es una Lecitina que se clasifica como fluída no blanqueada (color natural).

3.- ESPECIFICACIONES.

Sensoriales:




Parámetro	Especificación	Método
Apariencia	Fluído viscoso, de color entre ámbar y café.	Sensorial
Olor	Característico.	Sensorial
Sabor	Suave y característico.	Sensorial

Fisicoquímicas:

Parámetro	Especificación	Método A.O.C.S.
Viscosidad, poises	150 Máx.	Ja 10-87
% Materia Insoluble en Acetona	62 Mín.	Ja 4-46
Índice de Acidez, mg NaOH/g	32.0 Máx.	Ja 6-55
% Humedad	1.0 Máx.	Ja 2a-46
Color Gardner (5% en aceite mineral incoloro)	10 Máx.	Ja 9-87

4.- PRESENTACIÓN.

- ❖ Cubetas de 20 kg.
- ❖ Tambor de polietileno, de 200 kg.
- ❖ Granel (pipas).

			Sustituye a: 26 de Dic. de 2016	Fecha de emisión: 26 de febrero de 2018
Gcia. Control Calidad	Dir. de Operaciones	Gerencia Técnica	Elaboró: M.A.K.P. Control de Calidad	Pág. 1 de 2



HOJA  
DE  
ESPECIFICACIONES

SUBPRODUCTOS  
LECITINA DE SOYA  
HES-LE01

### 5.- USOS.

La Lecitina de Soya comercial es empleada por sus propiedades multifuncionales, las cuales son: emulsificante, antisalpicante, dispersante, humectante, agente lubricante, modificador de viscosidad y suplemento dietético. La Lecitina es empleada en la elaboración de:

- \* **Margarinas**, para evitar que salpique al calentarse, impide el “sudado” o “corrido” de la humedad y ayuda a proteger contra la oxidación por la vitamina A de la margarina enriquecida. Se agrega Lecitina a la grasa a niveles de 0.1 a 0.5 %.
- \* **Chocolates y Coberturas**, para controlar la viscosidad, permite aplicar una cubierta uniforme con menor cantidad de manteca de cacao, reduce el tiempo de molido y mezclado de los diferentes ingredientes y produce un chocolate más estable, el cual es más resistente a la aparición de grasa o azúcar en la superficie y a ponerse gris. Se usa de 0.25 a 0.35 % de Lecitina.
- \* **Alimentos Instantáneos** (como cocoa en polvo, bebidas, cre mas para café, sustitutos de leche, leche en polvo y harinas pre paradas para pasteles), como agente emulsificante y humectante. Se adiciona Lecitina de 0.5 a 2 %.
- \* **Productos Horneados** (como el pan, pasteles, galletas, bizcochos y tartas), como agente emulsificante, humectante y desmoldante (anti-adherente). Se agrega Lecitina de 0.1 a 0.03 % del peso de la harina.
- \* **Caramelos, Dulces de Chocolate y Nuez**, evita la formación de granulosidad, rayas y aspecto y sabor mantecoso, facilita el corte, mejora la textura y reduce la adherencia a la envoltura. Se usa de 0.2 a 0.3 % de Lecitina.
- \* **Helados**, mejora la textura (lisa, suave) y la humectabilidad. Se usa la Lecitina de 0.2 a 2 % del peso de la fórmula total.
- \* **Goma de Mascar**, mejora la consistencia (blando), mejora la retención de humedad y reduce la adherencia. Se usa Lecitina en cantidades de 0.5 a 5.0 %.
- \* **Quesos Naturales y de Imitación**, en los cuales la Lecitina es un agente emulsificante efectivo y le imparte una mejor consistencia, ya que, al cortar el queso, éste no se desmorona.
- \* **Otros**, como la Industria No Alimenticia, ejemplo: cosméticos, pinturas, plásticos, tintas, papeles, alimentos para animales, etc.




### 6.- ALMACENAJE.

- \* **Cubetas y tambores**: Conservar el producto en su empaque original, bien tapado, libre de polvo, en un lugar fresco y seco (15 - 35°C). La estiba máxima es de 3 cubetas y de 1 tambor.
- \* **Granel**: Conservar el producto en tanques de acero inoxidable, cerrado, manteniendo una temperatura de 45-60°C.

**Nota: A temperaturas de 15°C o menos, el producto, debido a su composición, tiende a incrementar su viscosidad y puede presentar una separación de fases. Esto no afecta su calidad. Calentar ligeramente (40-60°C) y agitar para reconstituir el producto.**

### 7.- VIDA DE ANAQUEL.

- \* **Cubetas y tambores**: 12 meses a partir de la fecha de producción, a temperatura ambiente.
- \* **Granel**: 3 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga en un tanque de acero inoxidable, cerrado, a 45-60°C.

			Sustituye a: 26 de Dic. de 2016	Fecha de emisión: 26 de febrero de 2018
Gcia. Control Calidad	Dir. de Operaciones	Gerencia Técnica	Elaboró: M.A.K.P. Control de Calidad	Pág. 2 de 2