

## Certificado de Calidad

**Producto:** Lecitina de soja

**Lote:** 4421

**Fecha de elaboración:** 19/12/2025

**Fecha de vencimiento:** 19/06/2027

| ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD                    | MÉTODO                   | ESPECIFICACIÓN | RESULTADO |
|----------------------------------------------|--------------------------|----------------|-----------|
| <b>Especificaciones Físico-Químicas</b>      |                          |                |           |
| Insoluble en acetona, %                      | AOCS Ja 4-46             | Min. 60        | 63.35     |
| Viscosidad 25°C cP                           | AOCS Ja 10-87            | Máx. 1200      | 7200      |
| Color Gardner                                | AOCS Ja 9-87             | Máx. 17        | 11        |
| Humedad, %                                   | AOCS Ja 2b-87            | Max. 1.0       | 0.57      |
| Índice de Acidez, mgKHO/gr                   | AOCS Ja 6-55             | Máx. 30        | 22.91     |
| Insoluble en Hexano, %                       | AOCS Ja 3-87             | Máx. 0.30      | 0.13      |
| Índice de peróxidos, meqO <sub>2</sub> /Kg   | AOCS Ja 8-87             | Máx. 5         | < 5       |
| <b>Especificaciones Microbiológicas</b>      |                          |                |           |
| Recuento de bacterias aerobias totales UFC/g | Interno                  | Máx. 3000      | Cumple    |
| Hongos y levaduras UFC/g                     | Interno                  | Máx. 100       | Cumple    |
| Coliformes Totales UFC/g                     | Interno                  | Máx. 10        | Ausencia  |
| E. Coli UFC/g                                | Interno                  | Ausencia       | Ausencia  |
| Salmonella spp.* UFC/25g                     | FDA – BAM Chapter 5 2007 | Ausencia       | Ausencia  |
| Enterobacterias* UFC/g                       | ISO 21528-2              | Máx. 1         | <1        |

Los datos consignados en este certificado han sido suministrados por nuestro proveedor, solamente reflejan los resultados de los controles realizados por el mismo sobre una muestra representativa y no eximen al cliente de realizar su control de recepción.

La empresa no se responsabiliza por el uso inadecuado que se realice con este producto.

Departamento técnico.