

## Certificado de Calidad

**Producto:** Lecitina de soja

**Lote:** 1998

**Fecha de elaboración:** 22/10/2025

**Fecha de vencimiento:** 22/10/2026

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

### **Especificaciones Microbiológicas**

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.