

FICHAS DE INFORMAÇÃO TÉCNICA

LECITINA DE SOJA FLUIDA

- Sinónimos:** Liquid soy lecithin. E322.
- Descrição:** Lecitina de soja estandardizada fluida.
- Dados Físico-Químicos:** Líquido viscoso, desde amarelado até pardo-avermelhado escuro, pegajoso, de odor característico. Dispersível em água, solúvel em óleos e gorduras, parcialmente solúvel em etanol. Não contém nenhum excipiente adicionado.
- Propriedades e usos:** Trata-se de uma mistura de lípidos polares (fosfolípidos e glicolípidos) e não-polares (triglicéridos), e uma pequena quantidade de hidratos de carbono. Como agente emulsionante e dispersante em preparações farmacêuticas, cosméticas, e em produtos alimentares, tanto para uso externo como interno.
- Observações:** Devido à composição do produto, pode-se separar em várias fases, mas isto não afecta a qualidade do produto. Aquecendo ligeiramente (<60°C) e agitando reconstitui-se facilmente o produto. Preparado para uso oral.

Allergen information

	Presence	Comment
Cereals containing gluten and products thereof	No	
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	Yes	
Milk and products thereof (including lactose)	No	
Nuts and products thereof	No	
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

The above list of allergens is in accordance with Annex IIIa of the European Food Labelling Directive 2000/13/EC as amended.

GMO statement

The product is derived from genetically modified soybeans.

The product is subject to labeling acc. to regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.

Legal requirements

The product is generally recognized as safe (GRAS), Title 21 CFR 184.1400: lecithin.

The product meets the current USP/NF monograph on lecithin.

The product corresponds with E 322 (EC regulation) for food additive: lecithins.

Specific national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labelling of certain foods must be respected.

- Conservação:** Em embalagens bem fechadas. PROTEGER DA LUZ E DA HUMIDADE.

FICHAS DE INFORMAÇÃO TÉCNICA

Bibliografia:

-Informação facultada pelo fornecedor.