



<b>FICHA TECNICA</b>		<b>CODIGO FT – LE – 006b</b>
CODIGO PRODUCTO / SIGLA: <b>1310</b>		Pag: 1 de 2
CODIGO GMP+: <u>2.179</u>		
EMISIÓN: Noviembre 2013	REVISIÓN: Enero 2019	VERSIÓN: <b>9</b>

## LECITINA DE SOJA FEED GRADE – BUNGE ARGENTINA S.A

### DESCRIPCIÓN

Este es un producto natural obtenido a partir de la soja compuesto por fosfolípidos y aceite de soja.

### APLICACIONES

Es utilizado como ingrediente en la elaboración de alimentos para consumo animal.

### ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		
Análisis	Método Analítico	Especificación
Apariencia	-	Fluido de coloración ámbar
Insolubles en Acetona (%)	AOCS Ja 4 - 46	Min 62
Viscosidad (p 25°C)	AOCS Ja 10 - 87	80 a 120
Color Gardner	AOCS Ja 9 - 87(dilución al 5% con vaselina)	Max 9
Insoluble en Hexano (%)	AOCS Ja 3 - 87	Max 0,3
Humedad (%)	AOCS Ja 2a-46	Max 1
Índice de Acidez (mgKOH/g)	AOCS Ja 6 - 55	Max 29
Índice de Peróxido	AOCS Ja 8 - 87	Max. 5

**Bunge Argentina S.A.**  
[www.bungeargentina.com](http://www.bungeargentina.com)

Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires(CABA)  
 25 de Mayo 501(C1002ABK)  
 Tel. (011)5169 3200 Fax.: (011) 5169 3285

Buenos Aires – Ramallo  
 Camino de la Costa Km 4,7 (2915) Ramallo  
 Tel.: (03461) 470000 Fax.: (03461) 470007

Córdoba - Tancacha  
 25 de mayo 1119 (5933) Tancacha  
 Tel.: (03571) 460125 Fax.: (03571) 460495

Santa Fe – Puerto Gral. San Martín  
 Ramón Rodríguez 520 (C2202CTL)  
 Tel.: (03476) 422045 Fax.: Int. 2570

Santa Fe – San Jerónimo Sud  
 Ruta 9 Km 336 (2136) San Jerónimo Sud  
 Tel.: (0341) 4909026 Fax.: (0341) 4909233

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		
Análisis	Método Analítico	Especificación
Salmonella	ISO 6579:2002	Ausencia en 25 g
Hongos y Levadura	ISO 21527-2:2008	10 <sup>6</sup> CFU/gr.

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO ELABORADOR SENASA: TCHA 9541/A/E; PGSM 9487/A/E  
 REGISTRO DE PRODUCTO SENASA: 13-566/A

#### ENVASADO O TIPO DE DESPACHO

- Tambores tapa móvil – peso neto 200 Kg.
- Tambores tapa fija – peso neto 200 Kg.
- Contenedor descartable (Big Bag) - peso neto 900/1100 Kg.
- Otros envases están disponibles con previa consulta.
- Granel (Flexis - peso neto 23 tn /ISO -peso neto: 25 tn, aprox.

#### TRANSPORTE

El transporte deberá encontrarse en condiciones de limpieza adecuadas en el momento de la carga.

#### ALMACENAMIENTO

- **Para lecitina envasada:** Conservar en contenedor cerrado. La temperatura de almacenamiento debe estar en promedio por encima de los 16 °C. El almacenamiento por debajo de esta temperatura puede provocar la separación de las fases y exigir la necesidad de leve agitación antes de su uso.
- **Para lecitina a granel:** Conservar en tanques cerrados con adecuada limpieza y desinfección. La temperatura de almacenamiento debe estar en promedio por encima de los 16 °C. El almacenamiento por debajo de esta temperatura puede provocar la separación de las fases y exigir la necesidad de leve agitación antes de su uso.

#### FECHA DE VENCIMIENTO

- **Tiempo de conservación para Lecitina envasada:** 1 año en las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente
- **Tiempo de conservación para Lecitina a granel:** 6 meses en las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente.

**NOTA: Este producto cumple con los requisitos exigidos por GMP+ International**

**Bunge Argentina S.A.**  
[www.bungeargentina.com](http://www.bungeargentina.com)

Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires(CABA)  
 25 de Mayo 501(C1002ABK)  
 Tel. (011)5169 3200 Fax.: (011) 5169 3285

Buenos Aires – Ramallo  
 Camino de la Costa Km 4,7 (2915) Ramallo  
 Tel.: (03461) 470000 Fax.: (03461) 470007

Córdoba - Tancacha  
 25 de mayo 1119 (5933) Tancacha  
 Tel.: (03571) 460125 Fax.: (03571) 460495

Santa Fe – Puerto Gral. San Martín  
 Ramón Rodríguez 520 (C2202CTL)  
 Tel.: (03476) 422045 Fax.: Int. 2570

Santa Fe – San Jerónimo Sud  
 Ruta 9 Km 336 (2136) San Jerónimo Sud  
 Tel.: (0341) 4909026 Fax.: (0341) 4909233