LECITHIN-LIPID BLEND

CLASSIC | GMO

Energía lipídica y fosfolípidos naturales

¿QUÉ ES?

Alimento complementario líquido elaborado con lecitina cruda de soja y aceite ácido vegetal.
La fracción lipídica aporta energía y ácidos grasos; la lecitina proporciona fosfolípidos
con propiedades emulsionantes naturales.
Mezcla fácil de procesar y bombear, frente a la lecitina convencional de alta viscosidad.

BENEFICIOS NUTRICIONALES Y DE FORMULACIÓN

01

ENERGÍA DIETÉTICA

Los lípidos vegetales contribuyen a la densidad energética del pienso completo.

02

FOSFOLÍPIDOS NATURALES

La lecitina aporta fosfolípidos emulsionantes que intervienen en el procesamiento y transporte de lípidos. No se garantiza una mayor digestibilidad de las grasas en todas las especies o fuentes.

03

ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES

El ácido linoleico (C18:2) representa normalmente el 50–54 % del perfil de ácidos grasos.

04

NUTRIENTES ADICIONALES

Aporta colina (18.500 mg/kg), inositol (16.700 mg/kg), etanolamina (7.200 mg/kg), fósforo (1,3 %) y alfa-tocoferol (260 mg/kg).

APLICACIÓN Y MANIPULACIÓN

Para aves, porcinos, rumiantes y acuicultura. Mezcla líquida bombeable; la dosis de inclusión depende de la formulación del pienso completo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lecithin-Lipid Blend Classic | GMO

VALORES ANALÍTICOS

AGL (como oleico, MM 282)	**Típ. 22–30 %**
Humedad e impurezas	**Máx. 2 %**
Insolubles en acetona	**Típ. 50 %**
Materia insaponificable	**Típ. 1,5 %**
Índice de peróxidos	**Máx. 5 meq/kg**
Punto de fusión deslizante	**Típ. < 5 °C**

DATOS NUTRICIONALES

Colina	**18.500 mg/kg**
Inositol	**16.700 mg/kg**
Etanolamina	**7.200 mg/kg**
Fósforo	**1,3 %**
Fósforo digestible	**1,27 %**
Alfa-tocoferol (vit. E)	**260 mg/kg**

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

C14 y más cortos	**0–1 %**
C16:0	**14–17 %**
C16:1	**0–1 %**
C18:0	**3–6 %**
C18:1	**18–21 %**
C18:2	**50–54 %**
C18:3	**5–7 %**
C20 y más largos	**0–2 %**

COMPOSICIÓN Y MANIPULACIÓN

Lecitina cruda de soja (Catálogo de materias primas 2.21.1) y aceite ácido vegetal (13.6.1). Origen exclusivamente vegetal.

Procesamiento

Recomendado: 50–55 °C

Almacenamiento

50–60 °C en un depósito calefactado.

Evitar superar los 60 °C.

CALIDAD Y ETIQUETADO

Disponible con certificación GMP+ FSA, según las condiciones contractuales.

Etiquetado GMO obligatorio según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003.

Especificación: versión 11, febrero de 2025. Los valores típicos son orientativos.

NOTA DE FORMULACIÓN

La sustitución de aceites no es necesariamente 1:1; comprobar energía, ácidos grasos y necesidades.