LECITHIN-LIPID BLEND

CLASSIC | GMO

Energia lipídica e fosfolípidos naturais

O QUE É?

Alimento complementar líquido com lecitina bruta de soja e óleo ácido vegetal. Fornece lípidos e fosfolípidos numa mistura prática, concebida para processamento e bombagem, evitando o manuseamento de lecitina viscosa.

BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS E DE FORMULAÇÃO

01 ENERGIA ALIMENTAR

Os lípidos vegetais contribuem para a densidade energética do alimento.

02 ÁCIDOS GORDOS ESSENCIAIS

Ácido linoleico (C18:2): tipicamente 50–54% do perfil de ácidos gordos.

03 FOSFOLÍPIDOS NATURAIS

Fonte natural de fosfolípidos com propriedades emulsionantes, acrescentando funcionalidade à fração lipídica da alimentação.

04 NUTRIENTES ADICIONAIS

Fornece colina, inositol, etanolamina, fósforo e alfa-tocoferol.

05 MISTURA FUNCIONAL

Combina energia lipídica, ácidos gordos e fosfolípidos naturais numa única matéria-prima prática e versátil.

06 MANUSEAMENTO PRÁTICO

Mistura líquida desenvolvida para processamento e bombagem.

APLICAÇÃO E FORMULAÇÃO

Para aves, suínos, ruminantes e aquicultura. A taxa de inclusão depende das necessidades nutricionais e da formulação do alimento completo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Lecithin-Lipid Blend Classic | GMO

VALORES ANALÍTICOS

AGL (como oleico, MM 282)	**Típ. 22–30%**
Humidade e impurezas	**Máx. 2%**
Insolúveis em acetona	**Típ. 50%**
Matéria insaponificável	**Típ. 1,5%**
Índice de peróxidos	**Máx. 5 meq/kg**
Ponto de fusão deslizante	**Típ. < 5 °C**

DADOS NUTRICIONAIS

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

PERFIL DE ÁCIDOS GORDOS

C14 e inferiores	**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 e superiores	**0–2%**

COMPOSIÇÃO E MANUSEAMENTO

Lecitina bruta de soja (Catálogo de matérias-primas 2.21.1) e óleo ácido vegetal (13.6.1). Origem vegetal.

Processamento

Recomendado: 50–55 °C

Armazenamento

50–60 °C num depósito aquecido.

Evitar temperaturas acima de 60 °C.

QUALIDADE E ROTULAGEM

Disponível com certificação GMP+ FSA, conforme condições contratuais.

Rotulagem OGM obrigatória: Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

Especificação: versão 11, fevereiro de 2025. Valores típicos indicativos.

NOTA DE FORMULAÇÃO

Na formulação, verificar energia, ácidos gordos e necessidades por espécie.