

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Carboximetilcelulosa Sódica (E-466)

Fórmula Química: RnOCH₂-COOH

No. CAS: 9004-32-4

Descripción:

Es un estabilizador que se utiliza en distintos productos alimenticios para dar la sensación y textura de espesor ayudando a mantener la humedad. Es uno de los estabilizadores más utilizados para alimentos como salsas, sopas, helados derivados de lácteos y productos de repostería, también en sus masas. Sus principales usos se dan en la elaboración de gelatinas, jarabes o salsas para raspados, bebidas y confitería que se usa como: Agente auxiliar para lograr punto de gel, Espesante y Estabilizante.

Especificaciones:

Parámetros		Specs		
		Min	Max	Unidad
Pureza		99.5	---	%
Pérdida por secado		---	12	%
pH (solution 1%)		6.5	8.0	---
Sodio (en base seca)		---	12.4	%
Cloruro de Sodio (en base seca)		---	0.5	%
Grado de Sustitución		0.80	1.50	---
Viscosidad		4000	5000	Cps
Tamaño de Partícula, Malla 40		---	10	%
Tamaño de Partícula, Malla 80		---	50	%
Metales Pesados		---	10	Mg/kg
Plomo		---	2	Mg/kg
Arsénico		---	2	Mg/kg
Mercurio		---	1	Mg/kg
Cadmio		---	1	Mg/kg
Análisis Microbiológico	Recuento Total de Placas	---	2000	---
	Levadura y Moho	---	100	---
	E. Coli.	---	Ausente/g	---
	Salmonela	---	Ausente/g	---

	Estafilococo Aureus	---	Ausente/g	---
Conclusión: La calidad del producto cumple con la Unión Europea E466 / FAO-JECFA 2010/FCC.				

Aplicaciones:

Por su transparencia, viscosidad y tolerancia a medios ácidos se emplea en muchos productos, dentro de los más destacados se encuentran:

- Productos lácteos congelados
- Panificación, pasteles y pastas
- Dulces
- Bebidas de frutas o sabores
- Bebidas en polvo
- Leches saborizadas
- Cosméticos y cuidado personal
- Industria química

Empaque:

Bolsa de papel kraft de 25 Kg, con bolsa interior de polietileno.

Almacenamiento:

Se almacena en lugares ventilados, limpios, secos y fríos. No se puede almacenar con sustancias tóxicas, nocivas y corrosivas.

Duración:

24 meses a partir de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento anteriores y con el embalaje original intacto.