

FICHA TÉCNICA		
PRODUCTO: GLUTAMATO MONOSÓDICO.		
<i>Código del Producto:</i> MP13000	<i>Número CAS:</i> 6106-04-3	
<i>Código Alimentario:</i> E621	<i>Nombre INCI:</i> Sodium Glutamate	
<p>Descripción.</p> <p>Acentuador del sabor, acondicionador, agente de enmascaramiento.</p> <p>Aplicaciones.</p> <p>Panes tostados, snacks, frutos secos, encurtidos, sazonadores, pastillas de caldo, productos cárnicos, sushi, surimi, moluscos, derivados del pescado, arroz precocido, alimentos precocinados.</p> <p>Cosmética.</p> <p>Empaque.</p> <p>Saco papel Kraft.</p> <p>Conservación y almacenamiento.</p> <p>Conservar en el empaque original un lugar seco, fresco y sombreado; evitar la humedad.</p> <p>Tiempo de vida útil.</p> <p>36 meses a partir de su fecha de fabricación siempre y cuando se almacene bajo las condiciones recomendadas por el fabricante.</p>	<p>Especificaciones</p> <p><i>Físicos -Químicas</i></p>	
	Apariencia	Polvo cristalino o cristales blancos
	Olor	Inodoro
	Solubilidad	Fácilmente soluble en agua; escasamente soluble en etanol; prácticamente insoluble en éter
	% Pureza	≥99.0
	Transmitancia (%)	≥98
	[A]D 20 Rotación específica	+24.90~+25.30
	Perdida por secado (%)	≤0.5
	Valor de pH	6.7-7.5
	Hierro (mg/kg)	≤5
	Sulfato (%)	≤0.05
	Arsénico (mg/kg)	≤0.5
	Plomo (mg/kg)	≤1