

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO: CARBOXIMETIL CELULOSA DE SODIO.

<p><i>Código del Producto:</i> MP10804/MP10803</p> <p><i>Código Alimentario:</i> E466</p>	<p><i>Número CAS:</i> 9004-32-4</p>	
<p>Descripción.</p> <p>Incrementador del volumen, Emulsionante, Agente endurecedor, Agente gelificante, Agente de glaseado, Humectantes, Estabilizador, Espesante.</p> <p>Aplicaciones.</p> <p>Productos lácteos fermentados, pasteurizados o esterilizados y UHT. Pastas y fideos frescos o deshidratados. Carne fresca. Pescado y productos pesqueros. Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos. Productos líquidos y congelados a base de huevo. Sucedáneos de la sal. Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas. Vinos de uva.</p> <p>Empaque.</p> <p>Sacos de papel kraft de 3 capas o sacos compuestos de papel y plástico.</p> <p>Conservación y almacenamiento.</p> <p>Conservar en el empaque original cerrado y almacenar a temperatura ambiente y lejos de la humedad en un lugar seco, fresco y sombreado.</p>	<p>Especificaciones</p> <p><i>Físicos -Químicas</i></p>	
	Apariencia	Polvo blanco o color crema.
	Tamaño de partícula % (malla 80 mesh)	95 Min.
	Pureza en base seca (%)	99.5 Min.
	Perdida por secado (%)	10 Max.
	Viscosidad mPa.s (1% en solución, en base seca, 25 ^a C)	3000
	Grado de sustitución	0.6 – 0.9
	pH (1% solución)	6.0- 8.5
	Plomo (mg/kg)	3 Max.
	Arsenico (mg/kg)	2 Max.
	Mercurio (mg/kg)	1 Max.
	Cadmio (mg/kg)	1 Max.
	Metales pesados como Pb (mg/kg)	10
	Mohos y Levaduras (cfu/g)	100 Max.
Recuento total en placa (cfu/g)	1000	
E. Coli/5g.	Negativo	



Tiempo de vida útil.

24 meses a partir de su fecha de fabricación siempre y cuando se almacene en su empaque original y bajo las condiciones recomendadas por el fabricante.

Cont. Especificaciones

Físicos -Químicas

Salmonela spp./10g

Negativo

