

FICHA TÉCNICA		
PRODUCTO: POLISORBATO 20.		
<p><i>Código del Producto:</i> MP10300</p> <p><i>Código Alimentario:</i> E432</p>	<p><i>Número CAS:</i> 9005-64-5</p> <p><i>Nombre INCI:</i> Polysorbate 20</p>	
<p><b>Descripción.</b></p> <p>Emulsionante, Estabilizador. Tensioactivo.</p> <p><b>Aplicaciones.</b></p> <p>Bebidas lácteas líquidas aromatizadas.            Blanqueadores de bebidas. Nata (crema).            Productos análogos a la leche y la nata.            Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal. Grasas para untar. Preparados a base de fruta. Productos de cacao y chocolate. Pastas y fideos.            Productos cárnicos. Mezclas para salsas y "gravies". Preparados dietéticos. Bebidas alcohólicas.</p> <p>Productos Cosméticos.</p> <p><b>Empaque.</b></p> <p>Tambores de polietileno de alta densidad.</p> <p><b>Conservación y almacenamiento.</b></p> <p>Conservar en el empaque original cerrado en un lugar fresco y ventilado.</p> <p><b>Tiempo de vida útil.</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Especificaciones</b></p> <p><i>Físicos -Químicas</i></p>	
	Apariencia	Líquido viscoso amarillo o ligeramente amarillo.
	Valor de Saponificación (mg KOH/g)	40-50
	Valor de Hidroxilo (mg KOH/g)	88-110
	Valor Acido (mg KOH/g)	≤2.5
	pH (Sol. 1, acuoso)	5.0-7.0
	Contenido de agua (% w/w)	≤2.0
	Cloud Point (1% en Sol. 3% NaCl)	75-85