

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO: TRIPOLIFOSFATO DE SODIO.

Código del Producto: MP12000

Número CAS: 7758-29-4

Código Alimentario: E 451i

Descripción.

Regulador de la acidez, Emulsionante, Humectante, Secuestrante, Estabilizador, Espesante.

Aplicaciones.

Leche y productos lácteos. Leche condensada. Nata. Queso no madurado o elaborado. Grasas para untar, Emulsiones grasas. Preparados a base de frutas u hortalizas. Productos a base de cacao. Dulces, Harinas, Cereales, Pastas y fideos. Productos a base de soja. Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria. Productos cárnicos, Pescado y productos pesqueros, Productos líquidos o congelados a base de huevo, Huevos en conserva, Azúcar en polvo. Edulcorantes de mesa. Aderezos y condimentos. Sopas y caldos. Salsas. Fórmulas y alimentos para lactantes y niños pequeños. Preparados y alimentos dietéticos. Zumos, concentrados y nectares de frutas y hortalizas. Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas. Sidra, Aguamiel, Licores destilados y Aperitivos listos para el consumo.

Empaque.

Sacos de polietileno.

Especificaciones
Físicos -Químicas

Apariencia	Gránulos blancos.
Pureza (Na ₅ P ₃ O ₁₀) (%)	95 Min
Humedad (%)	15 Max
P2O5 (%)	57.0 Min
Perdida por secado (%)	0.7 Max
Sustancias no disueltas en agua (%)	0.05
Tamaño de partícula % (a través de malla 20 mesh)	≥90
Tamaño de partícula % (a través de malla 100 mesh)	≥45
pH	9.5- 10.0
Plomo (ppm)	4 Max
Mercurio (ppm)	1 Max
Arsenico (ppm)	3 Max
Metales pesados como Pb (ppm)	10 Max
Cloruros (Cl) (%)	0.025 Max
Sulfatos (SO ₄) (%)	0.4 Max
Metales pesados como Pb (mg/kg)	10 Max



Conservación y almacenamiento. Conservar en el empaque original cerrado en un lugar fresco y bien ventilado. 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	
	<i>Físicos -Químicas</i>	
	Fluoruro (ppm)	10 Max
	Cadmio (ppm)	1 Max

