| | | |
|---|---|---|
| | laguilhoat | EDICIÓN: 03<br>FECHA: 15.06.2020 |

# GLICERINA

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **INGREDIENTES** | Glicerol Vegetal E-422. |
| **ALÉRGENOS** | Puede contener trazas de huevo y leche. |
| **CARACTERÍSTICAS** | Líquido claro, incoloro, higroscópico y viscoso, que tiene un ligero olor característico. Es soluble en agua. |
| **USOS** | Multitud de usos en la cocina. Se suele utilizar como humectante, como estabilizante, conservante y también como edulcorante al tratarse de un tipo de azúcar. Se emplea sobre todo en la elaboración de helados (dándoles cremosidad y estabilidad), en repostería y en la preparación de bebidas. |
| **INSTRUCCIONES DE USO** | Innumerables usos, ya que puede funcionar como edulcorante, humectante, entre otros.<br>Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones. |
| **PRESENTACIÓN** | Bote de 100ml y 250ml. |
| **VIDA ÚTIL** | Según etiquetado. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de las fuentes de luz. |

**PROPIEDADES**

| PARÁMETRO | VALOR |
|---|---|
| **Densidad relativa** | **1.257 min.** |
| **Índice de refracción (25ºC)** | **1.4710-1.4740** |
| **Glicerol** | **≥ 99.5%** |
| **Agua** | **≤ 0.5% min.** |
| **Cenizas sulfúricas** | **≤0.2% máx.** |
| **Butanotrioles** | **Pasa test** |
| **Comp. de acroleína, de glucosa, de amonio.** | **≥ 0.01%** |
| **Ácidos grasos y esteres de ácidos grasos** | **≤ 0.01% acido butírico** |
| **Compuestos clorados** | **≤ 30 mg/Kg** |
| **Arsénico** | **≤ 3 mg/Kg** |
| **Plomo** | **≤ 2 mg/Kg** |
| **Mercurio** | **≤ 1 mg/Kg** |
| **Cadmio** | **≤ 1 mg/Kg** |
| **3-monocloropropano-1,2-diol** | **≤ 0,1 mg/Kg** |

| | |
|---|---|
| **ELABORADO POR:** | **Innovative Cooking S.L.** Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.<br>Registro Sanitario: 40.060068/M |

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT