

laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

GLICEROL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				
INGREDIENTES	Glicerol.			
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes			
CARACTERÍSTICAS	Es un componente orgánico también llamado glicerina. Su estructura es el componente de muchos lípidos pudiendo ser de procedencia animal o vegetal.			
USOS	Tiene tres propiedades en alimentación: solvente, endulzante y espesante, es decir que ayuda a distribuir sabores y colores, endulza recetas bajas en carbohidratos y espesa bebidas de licores. Su empleo es pues muy amplio en conservas, jarabes, helados, sorbetes, bizcochos, entre otros.			
DOSIS	Siempre en dosis bajas del 0,2% al 0,5%.			
PRESENTACIÓN	Bote de 100 ml.			
PROPIEDADES		<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	
		Riqueza	>99,5%	
		Índice de refracción	20ºC:1,471 - 1,474	
		Densidad	< 10 APHA	
		Metales pesados	< 5 ppm	
		Acidez y Alcalinidad	ml NaOH0,1M	
		Ácidos grasos y esteres	<0.1%	
		Halogenados (Como cloro)	< 30 ppm	
		Cloruros	< 10 ppm	
		Agua	< 0,5%	
		Metales pesados (como plomo)	máx. 2ppm	
		Arsénico	máx. 3ppm	
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.			
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M			

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general ENRIQUE LAGUILHOAT