

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS



GLICEROL

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Glicerol
Denominación legal Glicerina vegetal USP

REVISIÓN FT

Versión 1.1
Fecha 12.07.2024

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Es un componente orgánico también llamado glicerina. Su estructura es el componente de muchos lípidos pudiendo ser de procedencia animal o vegetal.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

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,

MODO DE EMPLEO

Siempre en dosis bajas del 0,2% al 0,5% .

LISTA DE INGREDIENTES

Glicerol

ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

ESPECIFICACIONES

Riqueza >99,5%
Índice de refracción 20°C: 1,471 - 1,474
Color < 10 APHA
Densidad (20°C): Min. 1,257 g/ml
Metales pesados: < 5 ppm
Acidez y Alcalinidad ml NaOH_{0,1M} < 0,2
Ácidos grasos y ésteres: < 0,1 %
Halogenados (Como cloro) < 30 ppm
Cloruros < 10 ppm
Agua < 0,5%

Metales pesados
(Como plomo) max. 2ppm
Arsénico max. 3ppm

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE	UNIDADES/CAJA

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS