

FICHA TECNICA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto: Tripolifosfato De Sodio Grado Alimenticio.

Definición: El tripolifosfato de sodio es un aditivo alimentario que se emplea en la elaboración de embutidos frescos y secos para favorecer la liga de los productos finales.

Origen: China.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ARTÍCULO	ESTÁNDAR
Ensayo %	Min. 94
P2O5 %	56-58
Ph (solución al 1%)	9.2-10.0
Agua insoluble, %	Max. 0.5
As mg/kg	Max. 3
Metal pesado mg/kg	Max. 10
Pb mg/kg	Max. 2
F mg/kg	Max. 20
Blancura %	Min. 90
Densidad aparente g/cm3	0.7-0.9
turbidez NTU	Max. 30
Pérdida por secado%	Max0.7
Conclusión: Cumple con el estándar de grado alimenticio.	

APLICACIONES

1. Conservador y estabilizante, puede mejorar el olor, color, en diversos productos alimenticios, es utilizado en la formulación de bebidas como jugos de fruta, leche, cárnicos y en la fabricación de alimentos para animales.

+58 241 8321517 +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste

Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo



2. En el caso de los productos cárnicos, el tripolifosfato de sodio, regula la acidez e incrementa la capacidad de conservar la humedad lo cual incrementa el rendimiento del producto.

PRESENTACION



+58 241 8321517 +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste
Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo.

