

# Ficha Técnica

## ACIDUMASA E

---

Descripción Química:	Acidulante microencapsulado
Nombre Químico:	N.A
Denominación INCI:	N.A

---

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El **ACIDUMASA E** es un acidulante de nueva generación diseñado con la tecnología de microencapsulación que permite beneficios importantes en los productos horneados. Sus componentes son catalogados como GRAS.

### ESPECIFICACIONES

Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a crema
Pureza (% de acidulante)	40.0 -43.0
pH al 10%	1.5 – 4.0.
Olor:	Característico
Solubilidad en agua:	Insoluble.
%Humedad:	2.5 Max
Densidad:	0.5-0.9
Fragmentos de insectos en 50 g:	Negativo
Pelos de roedor en 50 g:	Negativo
Granulometría:	90% en malla 20

#### PROPIEDADES TÍPICAS

Plomo:	2 ppm máx.
Arsénico:	3 ppm máx.

### APLICACIONES Y GUIAS DE USO

El **ACIDUMASA E** tiene aplicaciones en productos de panadería, siendo sus beneficios más destacados los siguientes: Disminución de pH del alimento favoreciendo así el efecto de los conservantes, Retención de humedad en la masa, Efecto mejorador de masa, acidulante de la masa sin afectar la levadura, pues el encapsulante libera el ácido a temperaturas de 58°C en el horno.

**ACIDUMASA E** se debe incorporar en la etapa de mezclado de los ingredientes secos con la harina, para su dosificación se deberá tener en cuenta que por cada porcentaje de "ACIDUMASA E" usado, 40% es acidulante 60% es base encapsulante, como emulsificantes. Dosificación recomendada sobre 100% de harina en panadería es de 0.2% a 0.5%.

### MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El **ACIDUMASA E** no presenta riesgos en su manipulación. Se deben seguir las normas mínimas de seguridad personal aplicadas en cada industria en particular; se recomienda se utilicen elementos de protección para la piel y los ojos.

Almacenar en su empaque original en sitio fresco y seco a una temperatura inferior a 40°C. Mantenerlo cerrado mientras no se use, lejos de fuentes de calor, de la luz directa y el oxígeno.

Seguir las recomendaciones de almacenamiento para mantener el producto en su apariencia y color estándar. De acuerdo a las condiciones de almacenamiento el producto puede presentar tendencia a aglomeración o apelmazamiento, lo que se corrige fácilmente por movimiento o agitación del producto.

**ACIDUMASA E** tiene una vida útil de (2) dos años después de fabricado. Remítase a la Ficha de Seguridad (SDS) para más detalles.

Las recomendaciones y sugerencias de uso dadas se obtuvieron de datos que consideramos fiables, pero en cualquier caso el usuario debe verificarlas por sí mismo antes de su uso. Ninguna de estas infringe las leyes de propiedad intelectual presentes en patentes vigentes en el campo de aplicación.

FT-V-6  
EMISIÓN:  
23/01/2018

REVISIÓN: 7  
FECHA: 23/05/2024  
Página 1 de 2

Para extender la vida útil (shelf life) de los productos alimenticios es importante acompañar el uso de conservantes con "BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA" y trabajos de asepsia en la planta, para obtener resultados óptimos.

**ACIDUMASA E** a temperaturas de horneado por encima de 170 °C. puede generar inicialmente un proceso de deshidratación del acidulante y a temperaturas más altas, la descomposición térmica, que se evidencia como manchas o "pecas" de color ámbar a marrón en la corteza del pan, por ser esta zona la que está en contacto directo con el aire del horno. Generalmente esto no ocurre en el interior del pan o miga.

## PRESENTACIÓN

Cajas x 20 Kg.

### **NUTRESOL S.A.S**

Zona Industrial de Mamonal Km 6 Parque industrial ParquiAmericas Mz C Lt 9

Tel: (+57) 605 6700080

[www.nutresol.com](http://www.nutresol.com)