

Descripción

El Ácido Acético Glacial es un acidificante y saborizante utilizado en procesos alimenticios. Entre ellos, conservador en cárnicos, acidificante en alimentos con fines de preservación, conservación de aceituna y otros vegetales, panificación, así como elaboración de salsas.

Propiedades Químicas

Determinación	Límites	Metodología
Apariencia	Líquido claro, libre de materia suspendida	Visual
Ácido Acético, % peso	min. 99.80	FCC
Olor	Vinagre, olor característico	FCC
Color	Incoloro	FCC
Humedad, % peso	max. 0.15	FCC
Metales pesados (Pb), ppm	max. 0.5	FCC
Descripción: Líquido incoloro corrosivo, de olor picante penetrante y fuerte, de sabor ácido, soluble en agua y alcohol. Para uso Industriales Generales.		

Referencia: FCC (Food Chemicals Codex)

Empaque

Se presenta en envase de polietileno de 20, 25 y 50kg neto.

Vida de Anaquel

Su vida de anaquel es de 12 meses.

Información adicional

Toda la información relacionada con este producto y / o todas las sugerencias de manejo y uso contenidas en este documento se ofrecen de buena fe y se consideran confiables. Sin embargo, Química e Ingenieros Consultores SA de CV no garantiza la exactitud y / o suficiencia de dicha información y / o sugerencias, con respecto a la comerciabilidad o idoneidad de los productos para un fin en particular, o cualquier uso sugerido sin infracción de patentes. Nada de lo contenido en este documento se interpretará como la concesión o extensión de cualquier licencia bajo cualquier patente. El comprador debe determinar por sí mismo, mediante una prueba preliminar o de otro modo, la idoneidad de este producto para sus parámetros. Esta información contenida en este documento reemplaza todos los boletines publicados anteriormente sobre el tema tratado.

Química e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com

+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334

Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

