

## Ficha Técnica

# ACIDUMASA 80 (2)

---

Descripción Química:	Acidulante microencapsulado
Uso de la sustancia:	N.A
Denominación INCI:	N.A

---

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El **ACIDUMASA 80 (2)** es un acidulante de nueva generación diseñado con la tecnología de micro encapsulado que permite beneficios importantes en los productos horneados.

## ESPECIFICACIONES

Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco – crema ligera
Olor	Característico
Contenido de acidulante	78.5% - 81.5%
%Humedad	2.5% máx
pH al 10%	1.5 – 4.0
Solubilidad en agua	Insoluble
Densidad	0.7 – 1.11
Granulometría	100% malla 16
Plomo	2 ppm
Arsénico	2 ppm

## APLICACIONES Y GUIAS DE USO

El **ACIDUMASA 80 (2)** tiene aplicaciones en productos de panadería, tortillas y pastelería (“cakes”), siendo sus beneficios más destacados los siguientes: Mayor perdurabilidad en productos de panificación y panetones, retención de humedad en la masa, mayor perdurabilidad en productos de pastelería, tortas (“cakes”) y tortillas.

Se debe incorporar en la etapa de mezclado de los ingredientes secos con la harina, procurando siempre su mejor homogenización para lograr un excelente resultado, la dosificación recomendada es de 0.1% - 0.4% en relación al 100% base harina.

## MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El **ACIDUMASA 80 (2)** 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 36°C. Mantenerlo cerrado mientras no se use, lejos de fuentes de calor, de la luz directa y el oxígeno.

**ACIDUMASA 80 (2)** tiene una vida útil de (2) dos años después de fabricado. Remítase a la Ficha de Seguridad (SDS) para más detalles.

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.

## PRESENTACIÓN

Sacos x 25Kg.

### 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)

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-4  
EMISIÓN: 15/01/2018

REVISIÓN: 5  
FECHA: 26/05/2023  
Página 1 de 1