

Ficha Técnica

ROLPON (ESTER DE PROPILENGLICOL)

Descripción Química:	Emulsificante no-iónico
Nombre Químico:	N.A
Denominación INCI:	N.A

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El **ROLPON** es un emulsificante no-iónico. Está constituido por mono y diesteres de propilenglicol, es un producto de tendencia alfa.

ESPECIFICACIONES

Apariencia	Solido blando de color blanco translucido a crema
Olor	Característico.
Numero de acidez	Máximo 2.0
Numero de saponificación	155-165
Punto de Fusión	38-44 °C

APLICACIONES Y GUIAS DE USO

El **ROLPON** es emulsificante, estabilizante, agente de batido en productos de panadería y pastelería, en tortas o ponqués, mezclas instantáneas para tortas en shortenings. Imparte cuerpo a productos cremosos en emulsión, así como una buena extensibilidad y textura.

La dosis recomendada de ROLPON en producto de panadería y pastelería: 0.2- 1% sobre la harina; en shortenings líquidos 10-20%, en cremas y margarinas 0.5-1% o mayor dosificación si se adiciona la emulsión a un producto terminado.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El **ROLPON** 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 35°C. Mantenerlo cerrado mientras no se use, lejos de fuentes de calor, de la luz directa y el oxígeno.

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

PRESENTACIÓN

Cajas por 15 y 25 Kilogramos

NUTRESOL S.A.S

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

Tel: (+57) 605 6700080

www.nutresol.com