DESCRIPCIÓN:

Producto derivado de la quitina componente estructural del exoesqueleto de crustáceos. La quitina ha sido desproteinizada y desmineralizada para posteriormente ser desacetilada obteniéndose un polímero formado a base de glucosamina.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

- Desacetilación (DAC): mínimo 85%
- Humedad: máximo 10%
- Tamaño de partícula: mínimo 80% pasa malla 40 U.S.
- Cenizas: máximo 1%
- Viscosidad al 1% p/v: mínimo 150 cps @ 20°C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cuenta Total: máximo $1X10^6$ UFC/g
- Coliformes: máximo $2X10^2$ UFC/g
- Hongos y levaduras: máximo $1X10^4$ UFC/g
- Salmonella: libre en 25 g
- E. coli: libre en 10 g

USOS:

Recomendado para su utilización en la industria alimentaria como sustituto de grasa, espesante, fungistático y bacteriostático.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar fresco, seco y limpio, libre de olores y materia extraña. Evite exposiciones prolongadas a la luz y calor.

VIDA DE ANAQUEL:

24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

EMPAQUE:

Empacado en cuñetes con 16 Kg peso neto o en otras presentaciones si el cliente lo requiere.