



VEPinsa


QUITOSANO GRADO
ALIMENTICIO

ESPECIFICACIONES

HE-ID-86

Rev. 01

Página 1



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

Características Físicas y Químicas

Apariencia:	Polvo fino color beige
Desacetilación (DAC):	85 % min
Humedad:	10 % max
Tamaño de partícula:	80% pasa malla 40 U.S.
% Cenizas:	1.0 max
Viscosidad (10g/L, 20°C):	250 a 300 cps
Peso molecular:	280,000 a 350,000

Uso:

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

Vida de anaquel:

24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Almacenamiento:

Mantener en un lugar fresco y seco de preferencia menor a 25°C en su envase original, herméticamente sellado lejos de olores y materia extraña.


Análisis Microbiológicos

Cuenta total:	Máximo 1×10^6 UFC/g
Hongos y levaduras:	Máximo 1×10^4 UFC/g
Coliformes:	Máximo 2×10^2 UFC/g
E-coli:	Libre de en 10 g
Salmonella:	Libre de en 25 g

Empaque:

Empacado en bolsas de papel multicapas con película plástica con 10 Kg peso neto. Puede empacarse en otras presentaciones si el cliente lo desea.

1 UFC. Unidades formadoras de colonia.

 Carretera al Campo 35, km 8 s/n,
Zona Industrial C.P. 81255
Los Mochis, Sinaloa. México

 Tel.+52 668 816 05 00
Fax. +52 668 8160525
Móvil. 668 861 3176

 www.vepinsa.com.mx
  

 ventas@vepinsa.com.mx

Nuestras Certificaciones

