

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
I.Desacetilación (DAC):	85 % min
Humedad:	10 % max
Tamaño de partícula:	Malla 40
% Cenizas:	1.0 max
Viscosidad (10g/l, 20°C):	250 a 300 cps
Peso molecular:	280,000 a 350,000
As:	1 ppm max
Pb:	2 ppm max

Usos:

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

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.

Vida de anaquel:

24 meses bajo la condiciones de almacenamiento indicadas

Características Microbiológicas

Cuenta Total:	1X106 ufc1/g max.
Hongos y levaduras:	1X104 ufc/g max.
Coliformes:	2X102 ufc/g max.
<i>E-coli</i> :	Negativo
<i>Salmonella</i> :	Negativo

Empaque:

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