Ácido Acético Glacial

Descripción

El Ácido Acético Glacial es un acidificante y saborizante utilizado en procesos alimenticios. Entre ellos, conservador en cárnicos, acidificante en alimentos con fines de preservación, conservación de aceituna y otros vegetales, panificación, así como elaboración de salsas.

Propiedades Químicas

Determinación	Límites	Metodología
Apariencia	Líquido claro, libre de materia suspendida	Visual
Ácido Acético, % peso	Min. 99.80	FCC
Olor	Vinagre, olor característico	FCC
Color	Incoloro	FCC
Humedad, % peso	Max. 0.15	FCC
Metales pesados (Pb), ppm	Max. 0.5	FCC
Descripción: Líquido incoloro corrosivo, de olor picante penetrante y fuerte, de sabor ácido, soluble en agua y alcohol.		

Referencia: FCC (Food Chemicals Codex)

Empaque
Se presenta en envase de polietileno de 20, 25 y 50kg neto.

Vida de Anaquel
Su vida de anaquel es de 12 meses.

Información Adicional

Aunque la información técnica y las recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica reflejan nuestro conocimiento y experiencia más actualizados, se debe considerar que toda la información debe ser confirmada mediante una extensa aplicación práctica. Por lo tanto, cualquier individuo que tenga la intención de utilizar el producto debe asegurarse previamente de su idoneidad para el propósito previsto. En cualquier caso, el usuario asume la responsabilidad total de cualquier circunstancia resultante del uso del producto.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Glacial Acetic Acid

Description

Glacial Acetic Acid is an acidifierand flavoring used in food processes. Among them, preservative in meat, acidifier in foods for preservation purposes, conservation of olives and other vegetables, baking, as well as preparation of sauces.

Chemical properties

Determination	Boundaries	Methodology
Appearance	Clear liquid, free of suspended matter	Visual
Acetic Acid, % weight	Min. 99.80	FCC
Smell	Vinegar, characteristic smell	FCC
Color	Colorless	FCC
Humidity, % weight	Max. 0.15	FCC
Heavy metals (Pb), ppm	Max. 0.5	FCC
Description: Corrosive colorless liquid, with a pungent and strong pungent odor, acidic taste, soluble in water and alcohol.		

Reference: FCC (Food Chemicals Codex)

Packing

It is presented in polyethylene containers of 20, 25 and 50kg net.

Life of anaquel

Its shelf life is 12 months.

Additional Information

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most current knowledge and experience, it should be considered that all information must be confirmed by extensive practical application. Therefore, any individual intending to use the product must first ensure its suitability for the intended purpose. In any case, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490