



— FICHA TÉCNICA —

CARBOXIMETILCELULOSA C.M.C.



ORIGEN:

La carboximetilcelulosa es preparada a partir de la celulosa, la cual es el principal polisacárido constituyente de la madera y de todas las estructuras vegetales. Es preparada comercialmente de la madera y posteriormente modificada químicamente.



FUNCIÓN & CARACTERÍSTICAS:

Usos muy diversos, principalmente como agente espesante, pero también como producto de relleno, fibra dietética, agente antigumoso y emulsionante. Es similar a la celulosa, pero a diferencia de ella, es muy soluble en agua.



PRODUCTOS:

Diversos productos.



INGESTA DIARIA ADMISIBLE:

Indeterminada.



RESTRICCIONES DIETÉTICAS:

El E466 puede ser consumido por todos los grupos religiosos, así como por los vegetarianos (estrictos y no estrictos).



CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS TÍPICAS

• Punto de ebullición:	N/A
• Presión de vapor a 20 °C:	N/A
• Densidad de vapor:	N/A
• Punto de congelación:	N/A
• Razón de evaporación:	N/A
• Humedad (% por peso):	8% máximo (al empacar)
• Solubilidad en agua:	Total
• Densidad específica:	0.6 - 0.9
• pH:	6 a 12



PROPIEDADES Y BENEFICIOS:

- ✓ Excelente agente espesante y estabilizante.
- ✓ Mejora la textura y consistencia en diversas formulaciones.
- ✓ Ayuda a la retención de agua y prolonga la vida útil del producto.
- ✓ Actúa como agente antigumoso y emulsionante.
- ✓ Aporta fibra dietética en productos alimenticios.
- ✓ Muy soluble en agua, fácil de hidratar y de usar.



PRESENTACIONES:

Paquete de
½ kg



Paquete de
1 kg



Saco de
20 kg



APLICACIONES:



ALIMENTOS Y BEBIDAS

Como espesante, estabilizante, emulsionante y agente de textura en diversos productos.



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Mejora la textura, retiene la humedad y prolonga la vida útil de los productos.



LÁCTEOS

Estabiliza y mejora la viscosidad en productos como yogures, helados y postres lácteos.



CONSERVAS Y SALSAS

Mejora la consistencia y evita la separación de ingredientes.



FARMACÉUTICOS Y COSMÉTICOS

Utilizada como espesante, suspensante y agente estabilizante en diversas formulaciones.



ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Mejora la textura y consistencia en alimentos húmedos y semi-húmedos.



DOSIFICACIÓN RECOMENDADA:

La dosificación depende del tipo de producto y del efecto deseado. Generalmente se utiliza en concentraciones de 0.2% a 1.0% o según formulación y requerimiento del producto final.



ALMACENAMIENTO:

- Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- Mantener el envase bien cerrado.
- Proteger de la humedad y de la luz directa.
- Almacenar en su empaque original.



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquisa.com