



FICHA TÉCNICA ÁCIDO FUMÁRICO

ADITIVO ALIMENTARIO



DESCRIPCIÓN

Es un excelente inhibidor de hongos y mohos ayudando a prevenir la degradación en productos de panificación, tortillas de harina y maíz.

La función principal del Ácido Fumárico en pan blanco y moldes es la de regular el P.H. Mezclado con el Propionato de Calcio proporciona mayor tiempo de duración prolongando la vida en anaquel a mas de 15 días.

Puede ser aplicado en rangos del 0.2% al 0.3%, o sea de 2 a 4 onzas por cada 100 lbs. de harina.

La acción antimoho del Ácido Fumárico esta debidamente comprobado y puede ser usado en la industria de bebidas, refrescos en polvo, gelatinas y productos del mar.

El Ácido Fumárico se origina a partir de los fermentos de las manzanas y es un derivado del Ácido Máfico.



FUNCIÓN PRINCIPAL

- ✓ Inhibidor de hongos y mohos.
- ✓ Regula el pH en productos de panificación.
- ✓ Prolonga la vida de anaquel (más de 15 días combinado con Propionato de Calcio).
- ✓ Mejora la calidad y estabilidad del producto final.



USOS Y APLICACIONES

- ✓ Productos de panificación (pan blanco y moldes).
- ✓ Tortillas de harina y maíz.
- ✓ Bebidas, refrescos en polvo y gelatinas.
- ✓ Productos del mar.



DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

Puede ser aplicado en rangos del 0.2% al 0.3%, o sea de 2 a 4 onzas por cada 100 lbs. de harina.



ORIGEN

Se origina a partir de los fermentos de las manzanas y es un derivado del Ácido Máfico.



BENEFICIOS

- ✓ Previene el crecimiento de hongos y mohos.
- ✓ Prolonga la vida útil del producto.
- ✓ Regula y mantiene el pH adecuado.
- ✓ Mejora la estabilidad y calidad del producto.
- ✓ Versátil en múltiples aplicaciones alimentarias.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICA	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Color	Blanco Cristalino	Visual
Forma	Cristal	Visual
Granulometría M+80 US. Std.	3.0% Max.	AA-003

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad	0.8% Max.	AA-005
P.H.	2.00 Min.	AH-020
Pureza (CHO)	99.5% Min.	AA-007
Arsénico (As)	3 ppm Max.	FCC
Materiales Pesados	10 ppm Max.	FCC



Empaque: Saco de 25 Kilos



PRESENTACIONES

Paquete de
1 lb



Saco de
25 kg



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.



APLICACIONES PRINCIPALES



PANIFICACIÓN
(PAN BLANCO
Y MOLDES)



TORTILLAS DE
HARINA Y MAÍZ



BEBIDAS Y
REFRESCOS EN POLVO



GELATINAS



PRODUCTOS
DEL MAR



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquisa.com