

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

TRIPÓLIFOSFATO DE SODIO

Descripción

Cumple con los requerimientos del EC Directive 2002/82/EC de igual forma con los de la US Food Chemicals Codex V.

Sinónimos

EC: Trifosfato pentasodico E 451 (i)
FCC: Trípolifosfato Sodico INS 451 (i)
Otros: STPP

Formula: $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$

Peso Molecular: 368

Número CAS: 7758-29-4

Número EINECS: 231-838-7

Grado: Alimenticio

Almacenamiento:

Almacenar en una área fresca y seca

Especificaciones

Fósforo como P_2O_5	56.0 -59.0 %
Pureza como $(\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10})$	85% min
pH @ 1% solución	9.1 – 10.2
Perdida en el secado (105°)	0.7% max.
Materia insoluble en agua	0.1% max.
Polifosfatos Superiores	1% max.
Fluoruros	10 ppm max.
Arsénico	3 ppm max.
Plomo	4 ppm max.
Mercurio	1 ppm max.
Cadmio	1 ppm max.

Características

Metales Pesados como Pb	< 10 ppm
Pureza como $(\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10})$	85% min
Densidad	0.51g/ml
Densidad a Granel	0.59 g/ml

Solubilidad

	10°C	20°C	30°C	50°C
g $(\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10})$ /100 g agua	15	15	16	17.5
% $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ Sol. saturada	13	13	14	15

Aplicaciones

Aves de Corral

Utilizado para disolver la proteína del músculo (en conjunto con la sal), lo que permite la producción de rollos de ave con los músculos intactos.

El tratamiento con fosfato mejora el sabor y la textura de porciones de pollo enteras o sus caparazones durante la cocción.

Carne Procesada

Solo o en combinación con otros polifosfatos, es utilizado en una amplia gama de productos de carne rebanadas o procesadas.

Productos de Mar Procesados

Solo o en combinación con otros polifosfatos, es utilizado, en el procesamiento del pescado, crustáceos y moluscos sin cáscara para la producción de productos estructurados y reformados.

Procesamiento de Quesos

Utilizado en mezcla con otros fosfatos como sal emulsificante para dar emulsiones más estables.

Sopas y Salsas

Utilizado como un regulador de acidez y dispersante para mejorar la hidratación de las sopas y salsas en polvo, o en como ayudante en la estabilización de sopas y salsas preparadas (Líquidas).

Pastas

Utilizado como regulador de acides y texturizador en tallarines secos, incrementa la velocidad de hidratación durante la cocción. Usado solo o en mezcla con otros fosfatos.

Alimentos para Mascotas

Utilizado como regulador de acides y texturizador en alimentos para mascotas a base de carne.

Almidones Modificados

Utilizado en la elaboración de fosfato de monoalmidón que actúa como agente espesante en alimentos

Sangre Procesada

Es agregado a la sangre drenada del animal para prevenir la coagulación del tal modo que permita su procesamiento posterior.

Fecha de publicación

11/07/05

Presentación:

Sacos polietileno papel por 25 kilogramos

Vida Util

Dos años después de la fecha de elaboración, asumiendo unas correctas condiciones de almacenamiento y sin daños en el empaque

DISTRIBUIDOR



ENLACES QUÍMICOS LTDA

CALLE 162 No 20-09
PBX: 670 8093
FAX: 669 9303
BOGOTA, COLOMBIA
www.enlacesquimicos.com