

CASEINATO DE SODIO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Caseinato de sodio

Sinónimos: Sal sódica de la caseína

CAS: 9005-46-3

EINECS: 232-555-1

FEMA: 2697

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es particularmente usado por su poder de retener agua así como sus propiedades emulsificantes (Capacidad y Estabilidad) en la industria alimenticia. Tiene ventajas tecnológicas, es hidrosoluble, y por su excelente capacidad emulsificante ejerce una acción estabilizadora, lo que favorece la digestibilidad de las grasas en el organismo humano, por todas estas propiedades es ampliamente utilizado en los procesos cárnicos e incluso en productos lácteos en preparaciones alimenticias. Además, al igual que otras caseínas es utilizada como suplemento dietético, se consideran proteínas anti-catabólicas, y se utilizan comúnmente para reducir la pérdida de masa muscular en periodos de restricción calórica. Por ejemplo, se utiliza para manufactura en la industria en dulces, crema de café, nutrición, proteína dietética, helados, etc.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	CASEINATO DE SODIO
Aspecto	Polvo
Color	Blanco cremoso/ amarillo pálido
Pureza	90.00 % mín.
Solubilidad	99.50 % mín
pH	6.0 – 7.5
Cenizas	6.00 % máx
Viscosidad	200 – 3000 mPa.s

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	CASEINATO DE SODIO
Proteína (base seca)	≥ 88.0 %
Humedad	≤ 6.0 %
Cenizas totales	≤ 8.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 7.5
Grasa	≤ 2.0 %
Lactosa	≤ 1.0 %
Recuento total de placas	≤ 10,000 UFC/g
Coliformes	Ausentes en 0.1 g

Salmonella	Ausente en 25 g
Escherichia coli	Ausente en 1 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g

USOS

Industria alimentaria

✓ Utilizado como emulsionante, estabilizante y espesante en productos lácteos (quesos, yogures, helados), productos cárnicos (salchichas, embutidos), panificación, sopas instantáneas y salsas. Mejora la textura y la retención de humedad en los alimentos.

Suplementos nutricionales y deportivos

✓ Fuente de proteína de alta calidad en bebidas proteicas, suplementos para deportistas y productos de nutrición clínica.

Industria farmacéutica

✓ Componente en la formulación de excipientes para tabletas y cápsulas, y en suplementos dietéticos.

Cosmética y cuidado personal

✓ Utilizado en cremas, lociones y productos capilares como agente acondicionador e hidratante.

Industria industrial

✓ Aplicado en la fabricación de adhesivos, pegamentos y recubrimientos por su capacidad de formar películas protectoras.

Agricultura

✓ Se emplea en algunas formulaciones de alimentos balanceados para animales como fuente de proteína.

MANIPULACIÓN

- ✓ Usar guantes y gafas de seguridad para evitar contacto prolongado con la piel y los ojos.
- ✓ Evitar la inhalación del polvo; se recomienda el uso de mascarilla en áreas con ventilación insuficiente.
- ✓ En caso de contacto con los ojos, enjuagar con abundante agua y buscar atención médica si la irritación persiste.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en un lugar seco y fresco, alejado de la humedad.
- ✓ Mantener en envases herméticamente cerrados para evitar la absorción de olores y contaminantes.
- ✓ Evitar la exposición prolongada a la luz y el calor excesivo.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Saco por 20 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.