

# ACESULFAME K

## PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Sal potásica de 6-metil-1,2,3-oxatiazina-4(3H)-ona 2,2-dióxido

Sinónimos: Acesulfame potásico, Acesulfame-K, E950

Formula Química:  $C_4H_4KNO_4S$

CAS: 55589-62-3

EINECS: 259-715-3

FEMA: 3735

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El Acesulfame K es un edulcorante no calórico, aproximadamente 200 veces más dulce que el azúcar. Se utiliza en alimentos y bebidas, productos horneados, chicles, productos farmacéuticos y cosméticos.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	ACESULFAME K
Aspecto	Polvo homogéneo
Color	Cristalino Blanco Opaco
Pureza	≥99%

Solubilidad	Alta solubilidad en agua
pH	5.5 - 7.5 (solución acuosa al 10%)
Peso molecular	201.24 g/mol
Punto de fusión	225 - 227 °C

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	ACESULFAME K
Calificaciones	99,0 101,0%
Humedad	<1,0%
pH	5,5 -7,5
Granulometría	> 0800 mm <1% <0,630 mm: 90% <0,100 mm <10 %

### USOS

**Edulcorante en alimentos y bebidas**

✓ **Bebidas light y dietéticas:** El acesulfame K se utiliza comúnmente en bebidas sin azúcar (como refrescos light, jugos y aguas saborizadas) para proporcionar un sabor dulce sin añadir calorías.

**Alimentos bajos en calorías:** Se encuentra en productos como yogures bajos en grasa, gelatinas, postres y helados, para mejorar su sabor sin agregar calorías significativas.

✓ **Chicles y caramelos:** El acesulfame K también se usa en chicles, caramelos y otros productos de confitería sin azúcar, ya que resiste bien la temperatura durante el proceso de fabricación.

### **Sustituto del azúcar en productos para diabéticos**

✓ **Productos para diabéticos:** Dado que el acesulfame K no afecta los niveles de glucosa en sangre, se utiliza en una variedad de productos diseñados para personas con diabetes. Ayuda a mantener el sabor dulce sin aumentar el azúcar en la sangre.

### **Mezcla con otros edulcorantes**

✓ **Combinado con otros edulcorantes:** El acesulfame K se usa a menudo en combinación con otros edulcorantes artificiales, como el aspartame, la sucralosa o la sacarina, para mejorar el perfil de sabor de los productos y minimizar el regusto amargo que algunos edulcorantes pueden tener. Esta combinación proporciona un sabor dulce más equilibrado y natural.

✓ **Sinérgico en productos de edulcoración:** Su capacidad para intensificar el sabor de otros edulcorantes hace que se emplee como parte de una mezcla en productos como refrescos y alimentos procesados.

### **Uso en productos de panadería**

✓ **Bajo en calorías en productos horneados:** A pesar de que algunos edulcorantes pierden su dulzura cuando se hornean, el acesulfame K es estable a altas temperaturas, lo que lo hace adecuado para su uso en productos de panadería como pasteles, galletas, y panes sin azúcar.

### **Suplementos dietéticos y farmacéuticos**

✓ **Edulcorante en medicamentos y suplementos:** Se emplea en algunos productos farmacéuticos y suplementos nutricionales, especialmente en jarabes, tabletas masticables y suplementos vitamínicos, para mejorar el sabor sin añadir calorías o azúcar.

### **Uso en productos de cuidado personal**

✓ Productos cosméticos y dentales: Aunque menos común, el acesulfame K se usa en productos como pasta de dientes y enjuagues bucales para añadir un sabor dulce sin riesgo de caries.

### **Sustituto del azúcar en dietas de control de peso**

✓ Dietas para perder peso: El acesulfame K es útil en productos dirigidos a personas que buscan reducir su ingesta calórica, como en barras de proteínas, batidos sustitutos de comidas, y snacks bajos en calorías. Al no contener calorías, ayuda a mantener el sabor dulce mientras se limita el contenido calórico total.

### **MANIPULACIÓN**

- ✓ Usar equipo de protección personal adecuado (guantes, mascarilla y gafas).
- ✓ Evitar inhalar el polvo o el contacto prolongado con la piel y ojos.
- ✓ Trabajar en áreas ventiladas

### **ALMACENAMIENTO**

- ✓ Almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado.
- ✓ Proteger el producto de la humedad, fuentes de calor y luz directa.
- ✓ Mantener en envases herméticos a temperaturas recomendadas de 10-30 °C.

### **PRESENTACIÓN**

<b>Empaque original</b>	<b>Dispensación</b>
Caja por 25 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.