

CARRALACT DEE 5509

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Carragenina

Sinónimos: CarraLact DEE 5509 – Carragenanos - polisacáridos sulfatados

Formula Química: $C_{24}H_{34}O_{31}S_{4-4}$

CAS: 9062-07-1

EINECS: 232-949-3

FEMA: 2235

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Productos CarraLact tienen la ventaja de tener una alta reactividad con la proteína de la leche haciendo ideal su uso en aplicaciones lácteas. Mediante pequeños ajustes en la dosis, usted puede lograr un amplio espectro de texturas. Si lo que usted busca es cremosidad.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	CARRALACT DEE 5509
Aspecto	Polvo fino
Color	Blanco a amarillo pálido

Pureza	Generalmente $\geq 90\%$ (dependiendo del tipo y grado de refinamiento)
Solubilidad	Soluble en agua caliente Parcialmente soluble en agua fría (dependiendo del tipo) Insoluble en solventes orgánicos (alcohol, aceites, etc.)
pH	(solución al 1% en agua) 7.0 - 10.0
Peso molecular	100,000 - 1,000,000
Punto de fusión	(por encima de 180°C)

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	CARRALACT DEE 5509
Cenizas (sulfato) (%)	≤ 15.0
Dióxido de Azufre (ppm)	≤ 30
Arsénico (As) (ppm)	≤ 3.0
Plomo (Pb) (ppm)	≤ 5.0
Mercurio (Hg) (ppm)	≤ 1.0
Cadmio (Cd) (ppm)	≤ 2.0
Humedad (%)	≤ 12.0
Recuento Total de Placas	≤ 5000 UFC/g

Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤ 300
Coliformes (UFC/g)	Ausencia
Salmonella (25 g)	Ausencia
E. coli (UFC/g)	Ausencia

USOS

Productos lácteos fluidos (leche y bebidas lácteas)

- ✓ Mejora la estabilidad de la leche y previene la separación de fases.
- ✓ Ayuda a mantener la suspensión de partículas en bebidas con cacao o sabores añadidos.
- ✓ Aporta una sensación más cremosa y uniforme en la boca.

Yogures y postres lácteos

- ✓ Proporciona una textura más espesa y homogénea en yogures bebibles o firmes.
- ✓ Evita la sinéresis (separación del suero) en postres lácteos como flanes o natillas.

Quesos procesados

- ✓ Mejora la textura y evita la liberación de agua en quesos tipo untables o fundidos.
- ✓ Contribuye a la estabilidad térmica en productos que requieren calentamiento.

Helados y productos congelados

- ✓ Actúa como estabilizante para mejorar la textura y evitar la formación de cristales de hielo.
- ✓ Aumenta la cremosidad y prolonga la vida útil del producto.

Salsas y cremas a base de leche

- ✓ Aporta cuerpo y mejora la emulsificación de ingredientes.
- ✓ Ayuda a mantener la estabilidad de la mezcla durante el almacenamiento.

Sustitutos de leche y productos veganos

- ✓ Se usa en bebidas vegetales (como leche de almendras o soja) para mejorar la sensación en boca y evitar la sedimentación.
- ✓ Mejora la textura de postres y cremas veganas a base de ingredientes vegetales.

MANIPULACIÓN

- ✓ Utilizar guantes y mascarilla para evitar inhalación del polvo.
- ✓ Evitar contacto con humedad para prevenir aglomeraciones.
- ✓ Mantener en áreas ventiladas y libres de contaminantes.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases herméticamente cerrados.
- ✓ Almacenar en un lugar seco, fresco y libre de olores fuertes.
- ✓ Temperatura recomendada: 10-30°C.
- ✓ Humedad relativa menor al 65%.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Cuñete 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.