

SABOR VAINILLA EN POLVO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Mezcla de compuestos aromáticos con vainillina como principal componente.

Sinónimos: Vainillina en polvo, aroma de vainilla en polvo, extracto de vainilla en polvo.

Formula Química: Variable (principal componente: $C_8H_8O_3$ para la vainillina).

CAS: 121-33-5 (vainillina).

EINECS: 204-465-2

FEMA: 3107

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen: Nacional

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El sabor vainilla en polvo es un aditivo alimentario utilizado como saborizante en diversas aplicaciones industriales. Se caracteriza por su aroma dulce y cálido, con notas suaves y cremosas, similares a la vainilla natural. Se presenta en forma de polvo fino de color blanco a beige, soluble en agua y adecuado para productos en seco o líquidos.

Se emplea ampliamente en la industria alimentaria, en productos de panadería, repostería, lácteos, confitería y bebidas. También es utilizado en la industria cosmética y farmacéutica para mejorar el aroma y sabor de productos como cremas, perfumes, suplementos y medicamentos. Además, se encuentra en la fabricación de velas, ambientadores y productos de limpieza por sus propiedades aromáticas.

Es un ingrediente esencial para dar un toque distintivo a una variedad de productos, ofreciendo una alternativa práctica y económica a la vainilla natural.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	SABOR VAINILLA EN POLVO
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a crema
Olor	Conforme al estándar
Sabor	Conforma al estándar
pH	4.0 – 7.0 (en solución acuosa).
Peso Molecular	152.15 g/mol (vainillina).
Punto de Fusión	81 – 83°C (vainillina).
Solubilidad	Parcialmente soluble en agua; soluble en alcohol y soluciones hidroalcohólicas.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	SABOR VAINILLA EN POLVO
Volátiles y Humedad Máxima (%)	1.0 - 10.0000

Retención máxima Malla 60 ASTM (%)	0.100 - 5.0000
Densidad Aparente (g/ml)	0.3 - 0.5

USOS

Industria Alimentaria

Panadería y Repostería

- ✓ En productos como pasteles, galletas, bizcochos, muffins, donas y panes dulces.
- ✓ Se usa en mezclas para preparar postres instantáneos como brownies y tortas.
- ✓ Añadido en masas de crepas y waffles.

Confitería

- ✓ En chocolates, caramelos y bombones para realzar el sabor y aportar dulzura.
- ✓ En chicles y dulces masticables.

Lácteos y Helados

- ✓ Se incorpora en leches saborizadas, yogures, natillas y flanes.
- ✓ En helados y cremas frías para mejorar el perfil sensorial.

Bebidas

- ✓ Saborizante en batidos proteicos, malteadas y bebidas energéticas.
- ✓ Ingrediente en cafés, licores y bebidas alcohólicas saborizadas.
- ✓ Se usa en preparaciones de chocolate caliente y té aromáticos.

Alimentos Procesados

- ✓ Se agrega en cereales, barritas energéticas y productos de desayuno.
- ✓ Usado en salsas dulces y aderezos para postres.

Industria Cosmética y Perfumería

- ✓ Utilizado en la fabricación de perfumes y colonias por su aroma dulce y cálido.
- ✓ Se incorpora en cremas corporales, lociones, jabones y productos para el cuidado de la piel por sus propiedades calmantes.
- ✓ Presente en bálsamos labiales y productos de cuidado personal como champús y acondicionadores.

Industria Farmacéutica y Suplementos

- ✓ Se utiliza para mejorar el sabor de medicamentos en forma de jarabes, comprimidos masticables y suplementos dietéticos.
- ✓ Se añade en proteínas en polvo y productos de nutrición deportiva para mejorar su palatabilidad.

Industria de Aromaterapia y Cuidado del Hogar

- ✓ Utilizado en la fabricación de velas aromáticas y difusores.
- ✓ Se emplea en productos de limpieza y ambientadores por su aroma agradable y reconfortante.

MANIPULACIÓN

- ✓ Usar en áreas ventiladas para evitar la inhalación de partículas finas.
- ✓ Evitar el contacto con humedad para prevenir la formación de grumos.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
- ✓ Mantener en envases herméticos para preservar el aroma y evitar la absorción de humedad.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja 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.