

## VINAGRE FILTRADO

### PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Solución acuosa de ácido acético

Sinónimos: Vinagre, vinagre blanco, vinagre destilado, ácido acético diluido

Formula Química:  $\text{CH}_3\text{COOH}$  (principal componente activo)

CAS:64-19-7 (ácido acético)

EINECS: 200-580-7

FEMA: 2006

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El Vinagre Filtrado es un líquido transparente e incoloro o ligeramente ámbar, obtenido por la fermentación acética del alcohol etílico o de jugos azucarados naturales. Posteriormente es filtrado para eliminar impurezas, sedimentos y microorganismos, obteniendo un producto claro, estable y de sabor ácido característico.

Se utiliza ampliamente en la industria alimentaria, gastronómica y conservante natural, además de tener aplicaciones en limpieza y desinfección doméstica o industrial.

### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

--	--

<b>REFERENCIA</b>	<b>VINAGRE FILTRADO</b>
Aspecto	Líquido claro y transparente
Color	Incoloro o ligeramente amarillento
Pureza	Generalmente entre 4 % y 8 % (según tipo de vinagre)
Solubilidad	Completamente soluble en agua y en alcohol
pH	Entre 2.0 y 3.5
Peso molecular	60.05 g/mol (ácido acético)
Punto de fusión	-16.6 °C (ácido acético puro)

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>REFERENCIA</b>	<b>VINAGRE FILTRADO</b>
Sabor	Ácido, sin sabores extraños
Densidad (a 20 °C, g/mL)	1.00 – 1.02
Acidez total (% como ácido acético)	4.0 – 6.0
pH	2.0 – 3.0
Residuos no volátiles (%)	≤ 0.3
Contenido de alcohol (%)	≤ 0.5

Cloruros (Cl <sup>-</sup> ) (%)	≤ 0.01
Color (escala Pt-Co)	≤ 30
Microbiología: Mesófilos aerobios (UFC/mL)	≤ 100
Mohos y levaduras (UFC/mL)	≤ 10
Coliformes	Ausentes en 1 mL

## USOS

- ✓ Condimento y conservante alimentario natural.
- ✓ Agente acidulante en la industria alimentaria.
- ✓ Desinfectante y limpiador en aplicaciones domésticas e industriales.
- ✓ Regulador de pH en formulaciones cosméticas y de limpieza.
- ✓ En procesos industriales, puede emplearse como reactivo o medio de fermentación.

## MANIPULACIÓN

- ✓ Manipular con precaución para evitar contacto con ojos y piel.
- ✓ Usar guantes y protección ocular en procesos industriales.
- ✓ Evitar la inhalación prolongada de vapores.
- ✓ No mezclar con productos alcalinos o clorados.

## ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases bien cerrados y resistentes a la corrosión.

- ✓ Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos de fuentes de calor o ignición.
- ✓ Evitar la exposición directa a la luz solar.
- ✓ Mantener fuera del alcance de los niños y alimentos no destinados al consumo inmediato.

## PRESENTACIÓN

<b>Empaque original</b>	<b>Dispensación</b>
Garrafa por 20 Lt	Dispensación por 1 Lt

## 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.