

MONOPROPILENGLICOL

DESCRIPCIÓN: El Monopropilenglicol es un líquido incoloro que prácticamente no tiene olor y tiene una sensación aceitosa, higroscópico y miscible en agua, acetona y cloroformo. Este líquido se obtiene a través de la hidratación del óxido de propileno y se utiliza para que mantenga la calidad y el desempeño que se espera en los alimentos.

APLICACIONES: En la industria alimenticia se utiliza como humectante para prevenir que los alimentos se sequen y conserven tanto su estructura como su textura en una amplia cantidad de productos. También funciona como agente disolvente para colorantes, saborizantes y como agente de enfriamiento en los procesos alimenticios.

DETERMINACIÓN	ESPECIFICACIÓN	METODOLOGÍA
HUMEDAD (%)	0.2 máx.	Farmacopea IJSP Vigente
ACIDEZ (ml)	0.20 máx.	Farmacopea IJSP Vigente
PUREZA (%)	99.80 mín.	Farmacopea USP Vigente
GRAVEDAD ESPECÍFICA A 25°C	1.0350 – 1.0370	Farmacopea USP Vigente
CLORUROS (ppm)	70 máx.	Farmacopea USP Vigente
METALES PESADOS (ppm)	5 máx.	Farmacopea IJSP Vigente
SULFATOS (ppm)	60 máx.	Farmacopea USP Vigente
RESIDUOS DE IGNICIÓN POR 50g (mg)	3.50 máx.	Farmacopea USP Vigente
IDENTIFICACIÓN DEL TEST A (Identificación IR)	Pasa	Farmacopea IJSP Vigente
IDENTIFICACIÓN DEL TEST B Etilenglicol dietilen licol	Pasa	Farmacopea USP Vigente
Identificación del Test C (Identificación)	Pasa	Farmacopea USP Vigente

La siguiente información es copia fiel del certificado emitido por el proveedor.

INDUSTRIAL MALPA certifica que el producto cumple con los valores previamente especificados, sin embargo, no asume responsabilidad alguna por los resultados de su aplicación en los diferentes procesos y productos de sus clientes. Tal responsabilidad podría ser compartida, sólo si así se acuerda en las negociaciones previas a la colocación del pedido.