

FECHA: 13-06-2019

CERTIFICADO DE ANALISIS TRIPOLIFOSFATO DE SODIO EN POLVO E451i

Descripción:

Nombre	: Tripolifosfato de sodio	Grade	: Grado Alimenticio
EC-N°	: E451(i)	Formula Química	: Na ₅ O ₁₀ P ₃
Einecs	: 231-838-7	Peso Molecular	: 367,86
Cas Number	: 7758-29-4	Apariencia	: Polvo suelto blanco, libre de material de forma extraña.
Sinónimo	: Tripolifosfato Penta sódico, Tripolifosfato de sodio, stpp		

Parámetros Técnicos

Parámetro	Unidad	Especificación	Análisis Típico
Concentración	%	95 % min	96,5%
Contenido P ₂ O ₅	%	56 – 59	57,5
pH solución 1%	--	9,1 – 10,2	9,6
Identificación			
Solubilidad		Soluble en agua, insoluble en etanol.	Confirmado
Test para sodio		Pasa Test	Confirmado
Test para fosfato		Pasa Test	Confirmado
Pureza			
Perdida por secado (105°C, 4 hr)	%	0,5 max	0,1
Material insoluble en agua	%	0,1 max	0,01
Polifosfatos superiores	%	0,1 max	Confirmado
Fluoruro (Expresado como flúor)	mg/kg	10 max	<10
Arsénico	mg/kg	1 max	0,2
Plomo	mg/kg	1 max	0,1
Cadmio	mg/kg	1 max	0,1
Mercurio (Hg)	mg/kg	1 max	0,1
Densidad aparente	g/ml	0,65 – 0,85	0,75
Blancura		85 min	95
Apariencia		Polvo Blanco	Polvo Blanco

Nota: El análisis típico no se considera como especificación.

ST03 es un aditivo alimentario multifuncional. Sirve principalmente en la producción de carne, salame, embutidos, aves y pescado, con una alta capacidad de retención de agua y buena solubilidad incluso en salmuera fría, es un producto en polvo, incluso con algunos gránulos pequeños.

ST03 soporta la emulsificación, aglutina partículas de carne, acelera el curado y el desarrollo del color y protege el sabor. Estas funciones se realizan mediante la modificación del pH, el aumento de la fuerza iónica, el secuestro de metales y la interacción con proteínas cárnicas.