

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Carboximetilcelulose – CMC 3000 Grau Alimentício

Funcionalidade

Espessante, estabilizante, ligante, agente de suspensão, retentor de água e controlador de reologia (tixotropia, por exemplo).

Descrição do Produto

É um polímero aniônico derivado da celulose, solúvel em água.

Principais Propriedades

Forma filmes resistentes a óleos, graxas e solventes orgânicos, bastante em água fria ou quente, é fisiologicamente inerte.

Especificações

Pureza	99,5% mín.
pH	6,5 ~ 8,5
Umidade	8,0 máx.
Viscosidade (25 °C, sol. 1%, 3/30rpm – pino 3)	2500 ~ 3500 cps

Valores Nutricionais

Água	8% máx.
Proteína do Leite	0
Proteína Vegetal	0
Carboidrato	99,5% mín.
Fibra Total	71 – 78%
Gordura	0
Colesterol	0
Sódio	6,5 ~ 9,5%
Cálcio	0,005 – 0,012%
Potássio	0,002 – 0,010%
Magnésio	0,003 – 0,010%
Ferro	<0,005
Cinzas	15 - 25%
Valor Calórico	0

Validade

1 ano a partir da data de fabricação.

Aplicações

Sorvetes, refresco em pó, coberturas, molhos, panificação, leite de côco, sobremesas, xaropes, dietéticos, papel de parede, adesivos de látex, adubo foliar, refratários, esmaltes, creme dental, xampus, cremes e loções, géis, adesivos para dentaduras, cápsulas, sabão em pó, eletrodos, engomagem, tintas, massa corrida.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br