

DKP - Fosfato Dipotássico
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Estabilizante e emulsificante.

Fórmula Molecular e Peso Molecular K_2HPO_4 ; 174,18**Descrição do Produto**

Pó cristalino branco ou incolor.

Especificações

P_2O_5	38,0 ~ 40,0%
K_2O	50,0 a 52,0%
Arsênio (como As)	3ppm máx.
pH (solução 1%)	8,5 a 9,5
Metais Pesados	20ppm max.
Flúor	10ppm max.

Modo de uso do DKP:

- Como estabilizante: até 0,5% nos alimentos previstos na categoria de Carnes e Produtos Cárneos; Até 0,5% (como P_2O_5) nos alimentos nas categorias de Molhos e Condimentos e de Cereais e Produtos de ou a base de Cereais.
- Como Regulador de Acidez: Até 0,01% (como H_3PO_4) nos alimentos previstos na categoria de Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas; Até 0,2% (como P_2O_5) nos alimentos previstos na categoria de Gelados Comestíveis; Até 2,0% (como P_2O_5) nos alimentos previstos nas categorias de Produtos de Panificação e Biscoitos e de Cereais e Produtos de ou a base de Cereais.

Validade

12 (doze) meses quando estocados em lugar seco e arejado, em embalagem original e sem avarias.

Aplicações

Processamento de queijos, bebidas lácteas, misturas preparadas para confeitaria, carnes enlatadas, molhos e condimentos, cereais e produtos a base de cereais, produtos de panificação e biscoitos.

Embalagem

Sacos duplos com 50kg cada.

Cuidados no manuseio

Não exige cuidados especiais.

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.