

	Ficha Técnica de Produto
	MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS – 90% Grau Alimentício

Funcionalidade

Emulsificante.

Ingredientes

Emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471).

Descrição do Produto

Myverol 18-04 K é um mono e diglicerídeo destilado preparado de óleos vegetais e gorduras.

Especificação

Forma Física:	grão
Aparência:	branco
Número EC:	E 471
Número FDA US	21 CFR 184.1505
Aditivos:	0,02% de ácido cítrico

Propriedades Físicas

Monoglicerídio total:	95%
Glicerol livre:	máx. 1%
Valor Ácido:	máx. 3 mg KOH/g
Valor de Iodo:	máx. 3 g/100g
Ponto de fusão:	66 °C

Validade

2 anos (quando estocado nas condições recomendadas).

Embalagem

Embalado em sacos plásticos de 25 kg, papel multifoliado.

Armazenamento

Conservar em embalagem original, em local fresco e seco.

Paletização

40 sacos/ pallet.

Aplicações

Crems Vegetais (60% óleo e 40% água), cremes confeitários, gorduras margarinas, caramelos (toffes), goma de mascar, pães, panetone, bolos, sobremesas lácteas e produtos cremosos.

Recomendado para uma variedade de aplicações, como:

Agente complexante de amido em pães, massas e batatas.

Agente aerante em formulações de panificação.

Emulsificante água em óleo em margarinas.

Agente aerante e prolongador do shelf-life em margarinas e gorduras.

Agente aerante em sorvetes e cremes.

Agente antiaderente em chicletes ou caramelos.

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