



Identificación de la Sustancia	
<b>Nombre Comercial</b>	Glicerina USP
<b>Composición del producto</b>	Glicerina Refinada grado alimenticio
<b>Presentación</b>	Cubetas/ bidones de 25 kg, totes de 1250 kg y tambores de 250 kg.

Parámetros Microbiológicos	
Parámetro	Declaración
Mesofilos aerobios	< 10 UFC/g
Hongos y Levaduras	< 10 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
E. Colli	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausente
Enterobacterias	< 10 UFC/g

**Nota:** Los parámetros microbiológicos se entregarán al cliente únicamente bajo solicitud.

#### Temperatura y condiciones de almacenamiento

En estibas de máximo 4 cubetas bien selladas, mantener el producto alejado de calor, chispas, llamas y otras fuentes de ignición. En estibas de totes de 2 máximo. Conservar el producto en envases herméticamente cerrados, en lugar fresco, seco y protegido de la intemperie. Producto higroscópico. Se debe mantener a una temperatura de almacenamiento entre 20°C y 60°C. Debido a las condiciones extremas de presión y temperatura que se usan en proceso de fabricación, no es posible que sustente la vida de algún microorganismo; además de la alta presión osmótica y baja Aw que tiene el producto.

#### Vida útil del producto almacenado

60 meses bajo condiciones recomendadas, a partir de su fecha de elaboración.

Parámetros Físicoquímicos	
Parámetro	Especificación
Valor Humedad, %	Máx. 0.3
Pureza %	Min. 99.7
Gravedad específica 25° C	Min. 1.249
Residuo de encendido	Máx. 0.01
Aspecto	Líquido traslúcido viscoso
Color	Incoloro APHA (Pt/Cb) 10 máx.
Olor	Olor característico
Sabor	Gusto dulce
Clorados ppm (Cl)	Máx. 30
Índice refracción 20°C	1.470min./ 1.475 máx.
Metales pesados ppm	Máx. 5.0
Impurezas orgánicas totales %	Máx. 1.0
Impurezas orgánicas individuales %	Máx. 0.1

#### Uso previsto por el cliente

- Fibras sintéticas.
- Cosméticos.
- Surfactantes.
- Lubricantes.
- Productos de alimentación y bebidas.
- Bebidas.
- Aplicación en productos de panificación como humectante.
- Fabricación de productos farmacéuticos.

**Preparación y/o instrucción de manipulación antes de su uso o procesamiento**

Manipulación directa o envasado en líquido sin necesidad de calentamiento. para su descarga o reenvasado utilizar filtros de acero inoxidable (tipo tubular o filtro pack) completamente limpios, así como los utensilios empleados en su envasado o descarga.

**Manipulación razonablemente esperada del producto terminado**

El manejo debe realizarse con instrumentos y utensilios limpios, al envasar a otro recipiente debe este de estar limpio.

**Mercado al que va dirigido**

Industria alimentaria o cosmética

**Normas aplicables**

NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. El producto cumple con los parámetros definidos en: Farmacopeas de EE. UU., Europa y Argentina. Food Chemical Codex y Código Alimentario Argentino. El producto es KOSHER (certificado disponible)

**Valores típicos (base 100 gr de material)**

Calorías (kcal)	400 kcal
Proteína (g)	0 g
Grasas totales (g)	0 g
Grasas saturadas (g)	0 g
Grasas monoinsaturadas (g)	0 g
Grasas Poliinsaturadas (g)	0 g
Grasas Trans (g)	0 mg
Colesterol (g)	0 g
Carbohidratos (g)	100 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibras alimentarias (g)	0 g
Sodio	0 mg