



Identificación de la Sustancia	
Nombre Comercial	Glicerina USP
Composición del producto	Glicerina refinada grado alimenticio
Presentación	Muestras de 35 g y 250 g, cubetas/ bidones de 25 kg, totes de 1250 kg, tambos de 250 kg y pipas de acero inoxidable de grado alimenticio (10 ton como mínimo).

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. 0.5
Pureza %	Min. 99.0 a 100.5
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 (Cl, %)	Máx. 0.003
Índice refracción 25°C	Min. 1.428
Metales pesados (ppm)	Máx. 5.0

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)

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Valores típicos (base 100 gr de material)

Calorías	400.00 kcal
Proteína	0.00 g
Grasas totales	0.00 g
Grasas saturadas	0.00 g
Grasas monoinsaturadas	0.00 g
Grasas Poliinsaturadas	0.00 g
Grasas trans	0.00 mg
Colesterol	0.00 g
Carbohidratos	100.00 g
Azúcares	0.00 g
Azúcares añadidos	0.00 g
Fibras alimentarias	0.00 g
Sodio	0.00 mg

GRUPO INDUSTRIAL BETHA, S.A. DE C.V.
PROLONGACION LOS ROBLES SUR No. 258-A COL. LOS ROBLES,
ZAPOPAN, JAL. C.P. 45134 TEL. 1199-0990
R.F.C. GIB971002MZ5