

# PROPIONATO DE CALCIO



**PROPIONATO DE CALCIO [(CH<sub>3</sub>-CH<sub>2</sub>-COO)<sub>2</sub> Ca]  
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

<b>PRESENTACIÓN:</b>	Sacos de papel kraft con impresión y bolsa interior de polietileno, con 25 kg de contenido neto.	
<b>GENERALIDADES:</b>	El propionato de calcio, al igual que el de sodio, es efectivo para prevenir el desarrollo de bacilos productores de filamentación y de hongos, sin inhibir la acción de la levadura panificable, por lo que es ideal para productos leudados por ella, no así para productos leudados con polvo para hornear, ya que interfiere con los agentes químicos. Se prefiere para pan francés y bizcochería porque contribuye al suministro de calcio y a la sustitución de sodio. Es soluble en agua.	
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Propionato de calcio.	
<b>GRADO:</b>	Alimenticio.	
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>		
<b>ASPECTO:</b>	Polvo.	
<b>COLOR:</b>	Blanco.	
<b>OLOR:</b>	Ligero, picante a ácido propiónico.	
<b>SABOR:</b>	N.A.	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:</b>		
<b>HUMEDAD:</b>	5.0 % máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1133
<b>PUREZA (base seca):</b>	98.0 - 100.5 %	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 151
<b>pH: ( 10% )</b>	7.5 – 10.5	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 151
<b>ARSÉNICO (como As):</b>	3 mg/ kg máx.	NOM-117-SSA1-1994
<b>METALES PESADOS (como Pb):</b>	10 mg/ kg máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 931
<b>PLOMO ( como Pb)</b>	2.00 mg/kg máx.	NOM-117-SSA1-1994
<b>GRANULOMETRÍA:</b>	15 % máx. ret. malla 80 USBS	FCC 7 <sup>th</sup> Ed.1142
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b>		
<b>FRAGMENTOS DE INSECTOS:</b>	50 máx. en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
<b>PELOS DE ROEDOR:</b>	1 máx. en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	N/A (ver procedimiento especificaciones)	
<b>ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar en locales cerrados, en ambiente fresco y seco. Estibar: 5 bultos por cama, 8 camas por tarima y no más de 1 tarima por estiba.	
<b>VIDA ÚTIL:</b>	365 días después de su fabricación, en envase cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
<b>USOS:</b>	Como inhibidor del crecimiento de hongos (poco efecto sobre la levadura para fermentación del pan), bacilos productores de filamentación y otras bacterias.	