

# TORTIPLUS



**TORTIPLUS  
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

<b>PRESENTACIÓN:</b>	Porrones de Polietileno de Alta Densidad con 50 y 20 Kg de contenido neto.	
<b>GENERALIDADES:</b>	Es un dímero ácido hidratado, resultado de la reacción del ácido propiónico y una sal de sodio, adicionado de un ácido orgánico y sales ácidas. Es un inhibidor de diseño de alto espectro, muy soluble en agua.	
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Bispropanoato de sodio, Ácido Acético, Agua.	
<b>GRADO:</b>	Alimenticio.	
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>		
ASPECTO:	Líquido con ligera turbidez.	
COLOR:	Incoloro.	
OLOR :	A ácido propiónico.	
SABOR:	N.A.	
<b>CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:</b>		
CONCENTRACIÓN:	68.5 % mín.	
SÓLIDOS SOLUBLES:	44.0 % mín.	AOAC 17 <sup>th</sup> Ed. 932.14 C
pH:	6.0 - 6.7	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1123
ARSÉNICO (como As):	1.5 mg/ kg máx.	NOM-117-SSA1-1994
PLOMO (como Pb)	7 mg/ kg máx.	NOM-117-SSA1-1994
METALES PESADOS (como Pb):	10 mg/ kg máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 931
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	N/A (ver procedimiento especificaciones)	
<b>ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar en locales cerrados, en ambiente fresco y seco. Estibar: 9 porrones por cama, 2 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 desarrollo de hongos, levaduras y bacterias en Tortillas de Harina de Trigo y Tortillas de Maíz.	

*Este producto está elaborado con materias primas permitidas para su uso en alimentos de acuerdo a: Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes.*