



CITRATO DE TRISODIO DIHIDRATADO / CITRATO DE SODIO

FUNCIONALIDAD

Amortiguador de pH, emulsionante, estabilizantes, secuestrante

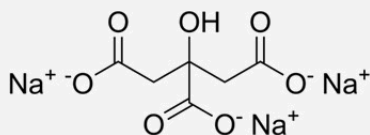
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

El citrato trisódico se usa para mejorar el sabor y mantener la estabilidad de los ingredientes activos en alimentos y bebidas.

Bebidas y concentrados: Controla el nivel de acidez de las bebidas y con ello aumentar la vida útil, evitando decoloración o inestabilidad en los productos.

Quesos análogos: Como un emulsionante de grasas. Esto permite que el queso pueda fundirse evitando que se libere la grasa adicionada.

Como antioxidante el Citrato favorece el incremento de la vida útil de los productos alimenticios al protegerlos ante el deterioro causado por la oxidación, tal como la rancidez de las grasas o aceites y el cambio de coloración.



★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
BRC
FSSC2200
ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000

★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de fermentación de maíz.

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos

BPF

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Taurina

Aminoácidos

Entre otros

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30