



B H A

Antioxidante para Alimentos

Descripción. : Antioxidante **BHA** es una formulación líquida, estabilizada del antioxidante: BHA (hidroxi-anisol butilado).

Se usan los antioxidantes para la preservación y alargamiento de la vida útil de alimentos y cosméticos que contengan grasas y aceites previniéndolos del deterioro oxidativo del medio ambiente, o que se vuelvan rancios. También ayudan a preservar sabores y fragancias.

Regulación: Para uso general en alimentos la agencia FDA regula para el antioxidante BHA: 21 CFR 182.3169, limitando el nivel de uso a 0.02% (200ppm) en peso, sobre la base de porción de grasa o aceite que contenga el alimento.

Propiedades: Apariencia: Líquido transparente, color amarillo.

Solubilidad en agua: Dispersable

Solubilidad en Grasas y Aceites Dispersable a 60°C

AOM Excelente

Composición: 20% BHA

Aplicaciones. Recomendado para productos horneados, mezclas para horneo; mezclas para bebidas; dulces; cereales; aceites cítricos; dulces, cosméticos; botanas; mezclas para postres; grasas comestibles; saborizantes; productos cárnicos; aceites minerales; nueces; materiales de empaque; Arroz; salchichas; camarón empanizado; vitaminas; fermento, etc.

Recomendaciones. Se recomienda aplicar en las siguientes proporciones:

Grasas y Aceites: 1g de BHA por Kg de grasa ó aceite.

En productos que contengan Grasas ó Aceites: 1g de BHA por cada Kg de grasa ó aceite.

Empaque y manejo. Porrón de 20Kg neto. Se recomienda almacenarlo en un lugar fresco, seco y limpio.

Vida de Anaquel: El Antioxidante BHA tiene una vida de anaquel recomendada de por lo menos 6 meses.

Oficina

Av. Neptuno No.33
Col. Arcos de la Hacienda. Cuautitlán Izcalli, EdoMex. C.P. 54730
Teléfonos: 52+ 555896-4534 / 555889-4446 / 555889-4422

www.ameripolchemical.com

E-mail: direccion@ameripolchemical.com.mx

almacen y planta

A.V uno norte No.15
Bodega 1C Parque industrial Cartagena
Tultitlan Edo. De Mexico
C.P. 54934 Tel. 58882286

