



Ficha Técnica: PEROXIDO DE BENZOILO 32% (grado alimenticio)

PEROXIDO DE BENZOILO 32% es una mezcla de componentes grado alimenticio que cumple con las especificaciones del Food Chemicals Codex. Su componente activo Peróxido de Benzoilo es un blanqueador ampliamente utilizado en el tratamiento de las harinas de trigo.

Especificaciones :

ESPECIFICACIONES.

Peróxido de Benzoílo	32.00 - 33.00 %
Oxígeno activo	2.11 - 2.18 %

Granulometria

Malla 100 PASA	Gránulos Color
Malla 150 PASA	Blanco
Malla 200 PASA	Agua
Malla 325 PASA	44 lbs./ft ³
Humedad	
Metales pesados.	< a 30 ppm totales expresados como: Plomo. Mercurio Cadmio. Arsénico. Cromo.
Mesofilos Aerobios	< a 50,000 UFC/g
De acuerdo al Food Chemicals Codex.	





Aplicación

La acción oxidante del Peróxido de Benzoilo sobre los pigmentos amarillos de tipo carotenicos, presentes en las harinas de trigo, hace posible la obtención de productos más blancos y brillantes. La acción blanqueadora se inicia inmediatamente después de haberse adicionado sobre la harina y el máximo resultado se obtiene entre las 24 y las 72 horas después, dependiendo del contenido de pigmento presente y de la calidad deseada.

El nivel de uso recomendado puede variar de acuerdo con el contenido de pigmentos en la harina, lo cual depende del lugar de la cosecha. Debiéndose principalmente al tipo de suelo, clima y métodos de cultivo. Sin embargo se recomienda se inicien pruebas utilizando cantidades de 15 a 60 gr. por cada 100 kg. de harina

PRESENTACION.

25 Kg. en bolsa de polietileno en caja de cartón

MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

Evite su inhalación, ingestión, contacto con la piel y ojos. Cuando no se utilice el producto mantenga los recipientes cerrados yejos de cualquier fuente potencial de ignición.

La combustión de este producto provoca humos sofocantes.

