



# MONO ESTEARATO DE GLICERILO

## ESTABILIZADOR DE EMULSIONES

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un aditivo que se utiliza como agente espesante, emulsionante, anti aglomerante y conservante. Se presenta de forma sólida en polvo fino blanco. Absorbe hasta diez veces su peso en agua, dando emulsiones estables a temperaturas elevadas.

### USO Y APLICACIÓN

Se utiliza principalmente en la industria alimentaria y cosmética, por sus propiedades como agente emulsificante aniónico para aceites, grasas, disolventes y ceras, proporcionando emulsiones estables y consistentes (agua / aceite). Promueve la formación de mezclas entre líquidos no miscibles.

Listado como aditivo alimentario (E471). También se usa como agente lubricante en la fabricación de cápsulas y comprimidos.

Su afinidad cutánea es excelente, posee propiedades emolientes y protectora.

Es soluble en aceites minerales, así como en solventes orgánicos como alcohol, éter y acetona.

### PRESENTACIÓN

Sacos de 25 Kg.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN
<b>Físicos y Químicos</b>	
Apariencia	Polvo blanco
Contenido de monoglicéridos (%)	95.0 - 98.5
Glicerol libre (%)	1.0 Máx.
Punto de fusión (°C)	60 - 70
Acidez libre %	2.5 Máx.
Índice de acidez (mg KOH/g)	3.0 Máx.
Índice de yodo (g I <sub>2</sub> / 100g)	3.0 Máx.

### ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

No tóxico, se debe almacenar en lugares frescos lejos de fuentes de calor, protegido de la luz. No requiere de medidas de manejo especial. Duración 24 meses desde la fecha de elaboración en condiciones de almacenamiento indicadas.

### CERTIFICACIONES

ISO 9001:2015 (Bureau Veritas)  
NCh 2861. Of. 2004 (Bureau Veritas)  
GMP (Bureau Veritas)  
FDA (U.S. Food and Drug Administration)

