

Antifoam zera A20

Antiespumante



Alimentos

Antifoamzera A20

Descripción del producto

Estos antiespumantes son muy efectivos contra espumas difíciles y son muy buenos eliminando la espuma de la superficie así como liberando el aire atrapado en el medio, debido a esto se encuentran una gran variedad de usos en casi todas las industrias.

Para una aplicación fácil y directa del Antiespumante A20 en medio acuoso, se formuló con emulsionantes no iónicos grado FDA, asegurando su alta eficiencia, buena compatibilidad y larga permanencia, logrando así el uso dentro de la industria alimenticia y farmacéutica.

Características físicas

Apariencia	Líquido viscoso
Sólido Totales 125°C /1hr	22.0-28.0 %
pH	3-5
Viscosidad Brookfield 25°C Sp63/20rpm	2000-3000 cps
Activated Antiespumante SLSS 4%	Tiempo 1: menor de 60 segundos Tiempo 2: menor de 60 segundos
Estable	Cumple/No Cumple

Temperatura de almacenamiento Ambiente 25°C

Presentaciones

Tambor de 200 kl
Garrafa por 20 Kilos
Caja por 8 Galónes

Consideraciones y Recomendaciones

Usos*

El antiespumante A20 a base de silicón es adecuado en sistemas formadores de espuma acuosos como:

Leche y crema en polvo
Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
Margarina y productos análogos (ej: mezclas de mantequilla y margarina)
Frutas en vinagre, aceite o salmuera
Frutas en conserva o embotelladas (pasterizadas)
Compotas, jaleas, mermeladas
Productos para untar a base de frutas (ej: salsa picante de mango), excluidos los indicados en categoría 04. 1,2,5
Postres a base de frutas, incluidos los preparados con agua aromatizada con fruta
Hortalizas congeladas
Hortalizas en vinagre, aceite o salmuera
Hortalizas en conserva o embotelladas (pasterizadas)
Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas, nueces y semillas (ej: mantequilla de maní)

Productos de cacao y chocolate, incluidas los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate
Confitería a base de azúcar, incluidos los caramelos duros y blandos, turrónes, etc., distinta de la indicada en las categorías 05.1, 05.3, y 05.4
Goma de mascar
Albardillas (ej: para empanar o para rebozar pescadops y aves)
Sal
Sopas y caldos
Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas y los electrolitos
Cerveza y bebidas a base de malta
Sidra y sidra de pera
Vinos de fruta

*Del libro *Codex Alimentarius, Requisitos Generales, Segunda Edición 1999 Pagina 114 y 115*

Dentro del código CFR de la FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA.), El uso de Dimetildisiloxano está permitido en varios Alimentos, siempre y cuando no exceda 10 partes por millón de Dimetildisiloxano al 100% en la bebida o Alimento final.

Dosificación

Su alta eficiencia permite utilizar el producto en concentraciones especialmente pequeñas: 100 a 500 ppm o 0.01 a 0.05%. Previamente se debe realizar una disolución en agua antes de añadirla al producto final

**C.I ZERA S.A.S informa que este producto se encuentra libre de alérgenos. A continuación se hace mención de estos productos:

- Cereales que contengan gluten
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuates y productos a base de cacahuates.
- Leche y sus derivados.
- Frutos de cascara (Almendra, avellana, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Para, pistachos o alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados).
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

**De la página web Consumer Eroski – Seguridad Alimentaria – Legislación sobre alérgenos.

<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2013/12/24/218968.php>

