



FICHA TÉCNICA

FK-ANTIESPUMANTE AL

Antiespumante para industria alimentaria

DESCRIPCIÓN

FK-ANTIESPUMANTE AL es un antiespumante de silicona especialmente formulado para el uso en procesos alimentarios.

Utilizado en pequeñas dosis, es de fácil dilución, rápida dispersión en el medio con bajas fuerzas de cizalla y muy efectivo en un amplio margen de pH y temperatura.

CAMPOS DE APLICACIÓN

La sustancia activa del antiespumante está autorizada como aditivo alimentario según el Reglamento (EU) 1129/2011 que enmienda el Anexo II del Reglamento (EU) 1333/2008 del parlamento europeo por el que se establece la lista de aditivos alimentarios y las condiciones de uso en cada categoría de alimentos con su dosis máxima (DM):

- Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra) DM= 10 mg/kg
- Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas DM= 10 mg/kg
- Frutas y hortalizas en conserva DM= 10 mg/kg
- Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE DM= 10 mg/kg
- Otras frutas u hortalizas similares para untar DM= 10 mg/kg
- Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento DM= 10 mg/kg
- Chicle DM= 10 mg/kg
- Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4 DM= 10 mg/kg
- Masa para rebozar DM= 10 mg/kg
- Caldos y sopas DM= 10 mg/kg
- Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas DM= 10 mg/kg
- Bebidas aromatizadas DM= 10 mg/kg
- Sidra y perada (excepto cidre bouché) DM= 10 mg/kg
- Complementos alimenticios sólidos, incluso en cápsulas, comprimidos y similares, excepto los masticables (solo complementos alimenticios en forma de comprimidos efervescentes) DM= 10 mg/kg.

MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE USO

FK-ANTIESPUMANTE AL puede ser usado directamente, pero se aconseja la dilución previa en agua permutada o en el mismo medio a desespumar. Su alta eficiencia permite utilizar el producto en concentraciones especialmente pequeñas: a partir de 10mg por kg de solución espumante (10 ppm). Su facilidad por dispersarse en el sistema hace que su eficacia sea rápida y duradera.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Color: Blanco

Olor: Característico

pH: 4,5-5,5

Rev-5 - 00002023-04-27



KLINER
PROFESIONAL



Tel. 945 29 20 10 • info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 por LRQA

Aditivo alimentario: E 900
Materia activa: 10%
Carácter: Dispersable en agua

MODALIDAD DE SUMINISTRO

Envases: 25 y 220 litros
Contenedor: 1000 litros

Rev-5 - 00002023-04-27



KLINER
PROFESIONAL



BIOKEN
soluciones ecológicas



Tel. 945 29 20 10 • info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 por LRQA