

ANTIOXIDANTE BHT FOOD GRADE

ANTIOXIDANTE SOLIDO FOOD GRADE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

BHT es un antioxidante de calidad alimentaria, desarrollado para su uso en la estabilización de diversos aceites, alimentos y cosméticos contra el deterioro oxidativo, dado que retrasa el desarrollo de la rancidez en estos productos y extiende su vida útil. BHT es fabricado con los estándares técnicos TY 2425 – 41505742686 – 96 con alternativa 1. Es un producto soluble en aceite, grasas vegetales y animales, parcialmente en alcoholes. No es un producto soluble en agua.

COMPOSICION

Butilhidroxitolueno extra puro

POBLACION VULNERABLE

El producto es generalmente inocuo y bien tolerado, se pueden presentar casos especiales de alergia al BHT.

ANALISIS GARANTIZADOS

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Fisicoquímicas	Unidad	Especificación	Método Análisis
Olor	-	Fenólico	Organoléptico
Apariencia	-	Cristal blanco	Visual
Humedad.	%	0,1 máx.	AOCS Ca 2b - 38
Pureza	%	99,8 min.	HPLC MQC-017
Cenizas	%	0,1 máx.	AOAC 923.03
Punto de fusión final	° C	68-71	Capilar
Alquil fenoles (como p-cresol)	%	0,2 máx.	ISO 18218-2
Sulfatos	%	0,00001 máx.	--
Color APHA	Und. de color	5,0 máx.	--

CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

Microbiología	Unidad	Especificación	Método Análisis
Escherichia Coli	NMP/g	Ausencia	NCh 3056 Of 2007
Mesófilos Aerobios	UFC/g	<10	NCh 2659 Of 2002
Salmonella, spp	-	Ausencia	NCh 2675 Of 2002

Metales Pesados	Unidad	Especificación	Método Análisis
Arsénico (As)	ppm	1.5 máx	AOAC 986.15
Mercurio (Hg)	ppm	0.5 máx.	AOAC 977.15
Cadmio (Cd)	ppm	0.5 máx.	AOAC 999.11
Plomo (Pb)	ppm	1.5 máx	AOAC 999.11

Dioxinas, Furanos y PCBs

Unidad

Especificación

Método Análisis

Suma PCDD/PCDF	ng/kg	1.0 máx	Reg. (EU) 2017/771	Suma PCDD/PCDF y PCB
pg/kg	1.5 máx	Reg. (EU) 2017/771	similares dioxinas	

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Porción: 100 g	
	100 g
Energía (kcal)	0,0
Proteínas (g)	0,0
Grasa Total (g)	0,0
Fibra (g)	0,0
Azúcares (g)	0,0
Sodio (mg)	0,0

DOSIFICACIÓN Y FORMA DE APLICACIÓN RECOMENDADA

Dosificación recomendada debe ser evaluada en cada aplicación particular. El producto puede ser aplicado en la materia grasa o aceite agitando suavemente o bien puede ser aplicado en mezcla con productos sólidos.

USO PREVISTO

Se recomienda añadir BHT, en aceites, grasas, mantecas, mantequilla, cereales, goma de mascar o manteca de cerdo, mientras se agita, hasta que el producto ha sido mezclado homogéneamente. Como antioxidante en materias grasas, aceites y preparación de alimentos la dosificación ajustada a las recomendaciones de las BPF de 200ppm máx., que debe ser evaluada en cada caso por el encargado especialista

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Se recomienda mantener el producto en envase cerrado, en un lugar fresco, seco (10° C – 35°C) en envase original protegido de la luz y con una humedad no superior al 80%. Cuando se mantiene en envase cerrado siguiendo indicaciones de almacenamiento, el producto tiene una duración de 24 meses desde su fecha de elaboración.

ENVASE Y EMBALAJE / METODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

El producto se comercializa en formato sacos de 25 kilos. El producto es distribuido en camiones sellados, cerrados y/o cubiertos.

REQUISITOS REGULATORIOS

Organismos Modificados Genéticamente (GMO)	Producto no contiene material genéticamente modificado, cuenta con Declaración No GMO
Alérgenos	Producto no contiene ninguno de los 26 alérgenos mencionados en la lista de la comunidad europea 76/768/EEC
Grado Alimentario	Producto Grado Food, cuenta con declaración de cumplimiento EU Regulación 321 de marzo 2012
BSE / TSE	Producto no contiene material de origen animal, cuenta con Declaración Libre de BSE/TSE
Metales Pesados	Producto cumple regulaciones para aditivos alimentarios en contenido de metales pesados, cuenta con declaración de cumplimiento
Dioxinas, Furanos y PCBs	Producto cumple regulaciones para aditivos alimentarios en contenido de Dioxinas, Furanos y PCBs, cuenta con declaración de cumplimiento
Etiquetado	No se requiere etiquetado de acuerdo con las directivas de la comunidad europea 1829/2003 y 1830/2003
Estándares	Producto elaborado bajo sistema de gestión ISO 9001:2015, FSCC 22.000 v5.0 y HACCP Codex Alimentario

DECLARACION MEDIOAMBIENTAL

Se determina su impacto ambiental administrando el ciclo de vida integral de los productos.

MATERIAS PRIMAS

Las materias primas y productos empleados por Sinergicchem proviene de proveedores auditados con certificaciones medio ambientales vigentes

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso de producción de Sinergicchem es amigable con el medio ambiente, genera un mínimo de residuos sólidos y líquidos, los que son reciclados de acuerdo a la normativa vigente.

TRANSPORTE

Verificamos que el transporte de nuestras materias primas desde nuestros proveedores y el transporte utilizado para despacho a nuestros clientes, no genere residuos.

UTILIZACION DEL PRODUCTO

Durante la fase de uso y manejo correcto del producto, no se producen impactos ambientales importantes.

DISPOSICION FINAL DEL ENVASE

Invitamos a nuestros clientes a disponer responsablemente de los envases vacíos generados después de la utilización de nuestros productos

PRINCIPALES ASPECTOS AMBIENTALES EN EL USO DEL PRODUCTO

Aspecto ambiental
producto Impacto ambiental
agua

Derrame indeseado durante uso del
Contaminación de suelo y/o