

1 Identificação do produto e sua origem

Nome comercial do produto	Denvercel FG-2604A
Produto	Carboximetilcelulose de Sódio
Grau	Alimentício
Natureza química	Goma de celulose. Éter carboximetílico (aniônico) de celulose.
Código	3000584
No. CAS	9004-32-4
INS	466
Validade	24 meses
Informações de caráter regulatório	Aditivo BPF. Produzido de acordo com as boas práticas de fabricação. Isento de registro no Ministério da Saúde (ANVISA RDC 27 de 06/08/2010). Atende aos requisitos do FCC/FDA. Produto Kosher. Não é um produto geneticamente modificado e não contém organismo geneticamente modificado (GMO).
Produtor	Denver Especialidades Químicas

2 Especificação do produto – Características físico-químicas

Pureza, base seca (%)	99,50 mínimo
Teor de Umidade (%)	8,0 máximo
Viscosidade sol. aq. @ 1% (cP) – base seca, 25 °C, Brookfield LV, 30 rpm	4000 – 5000
pH, solução aquosa 1%	6,5 – 8,5
Grau de substituição - DS	0,80 – 0,95
Retido na malha 60 (%)	0,50 máximo

3 Metais – valores típicos

Chumbo, Pb (ppm)	3 máximo
Metais pesados expressos como Chumbo (ppm)	20 máximo

4 Microbiologia – valores típicos

Bolores e leveduras (UFC/g)	100 máximo
Contagem padrão em placas (mesófilos) (UFC/g)	100 máximo
Estafilococos aureus	Ausente em 1g
Salmonella sp	Ausente em 25g

5 Propriedades organolépticas

Aspecto	Sólido finamente dividido
Cor	Varia de branco a creme ou levemente amarelado
Sabor	Insípido
Odor	Inodoro

6 Informação nutricional – por 100g de produto (1)

Calorias totais (2)	0
Gorduras totais (%)	0
Colesterol (%)	0
Carboidratos totais (%) (3)	70 – 83
Outros carboidratos (%) (4)	0
Fibras dietéticas (%)	70 – 83
Fibras solúveis (%)	70 – 83
Açúcares (%)	0
Proteínas (%)	0
Vitaminas (%)	0
Sódio (%)	6,5 – 9,5
Potássio (%)	0,002 – 0,006
Cálcio (%)	0,005 – 0,010
Magnésio (%)	0,003 – 0,008
Ferro (%)	0,005 – 0,010
Umidade (%)	2,0 – 8,0
Cinzas (%)	15 – 22

Observações:

- (1) Os valores abaixo devem ser considerados como valores típicos e não como especificação.
- (2) O CMC não é calórico. O total de calorias disponíveis biologicamente (caloria prática efetiva) é zero. Com base no tradicional método 4-4-9 para cálculo de calorias teóricas (4 calorias para proteína, 4 calorias para carboidratos e 9 calorias para gorduras) a faixa calórica é 280-332 calorias.
- (3) O percentual de carboidratos totais foi calculado subtraindo-se a soma dos percentuais de proteínas, gorduras, umidade e cinzas do total de 100%.
- (4) Outros carboidratos são carboidratos diferentes da base celulósica do CMC.

7 Alergênicos

Aipo	Não contém
Amendoim	Não contém
Castanhas e nozes	Não contém
Corante amarelo tartrazina e outros corantes	Não contém
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não contém
Glúten	Não contém
Leite	Não contém
Milho	Não contém
Mostarda	Não contém
Ovo	Não contém
Peixes, frutos do mar, crustáceos	Não contém
Sementes (gergelim, papoula, algodão, girassol)	Não contém
Soja	Não contém
Trigo	Não contém

8 Embalagem e estocagem

Embalagem	Sacos valvulados de papel multifolhados com camada interna de polietileno e peso líquido de 25 Kg.
Estocagem	Estocar em local coberto, seco e arejado, longe de fontes de calor e ignição.

9 Identificação de perigos

O CMC grau alimentício não é um produto perigoso. Ele é fisiologicamente inerte. Entretanto, como qualquer particulado orgânico, a poeira de CMC pode formar misturas explosivas com o ar. É preciso ter cuidado com fontes de ignição e acúmulo de eletricidade estática. Pisos com resíduos de CMC se tornarão muito escorregadios quando molhados. Como qualquer pó fino, a poeira de CMC pode causar irritação respiratória.

10 Aplicações

Espessante e estabilizante. Pode ser utilizado em uma ampla gama de aplicações na indústria alimentícia. Não é especialmente indicado para uma aplicação específica.

Como se trata de um CMC resistente em meio ácido, apresenta bom desempenho quando aplicado em qualquer alimento que apresenta baixo pH, como, por exemplo, refrescos em pó e sucos prontos para beber, entre outros.

A dosagem recomendada depende de diversos fatores, como, por exemplo, a composição do produto final e a magnitude do efeito esperado.

A dosagem recomendada é 0,1-0,5% para a grande maioria das aplicações. Independente dessa recomendação, que é de caráter geral, é de fundamental importância que o cliente realize testes com objetivo de obter o melhor ajuste possível em sua fórmula.

As informações referentes às aplicações têm por objetivo orientá-lo. Elas fornecem informações genéricas baseadas em testes realizados com uma constante preocupação de simplicidade e objetividade, mas que não implicam em qualquer compromisso de nossa parte. Não podemos nos responsabilizar pelos danos diretos ou indiretos que venham a resultar do armazenamento insatisfatório do produto ou decorrente de sua indevida aplicação. Caso haja alguma dúvida ou necessidade de informações adicionais a respeito do produto ou de sua aplicação, nossa equipe técnica está sempre pronta para atendê-lo.