

Glicerina

IDENTIFICACIÓN

Producto	Glicerina
Sinónimos	Glicerol, 1, 2,3 propanotriol
Fórmula química	$C_3H_8O_3$
CAS	56-81-5
EINECS	200-289-5
Aditivo alimentario	E422

DESCRIPCIÓN

Glicerina elaborada a partir de la refinación de la glicerina cruda en una serie de etapas de purificación.

APLICACIONES

Se usa en la elaboración de cosméticos, productos alimenticios y farmacéuticos. Apto para la elaboración de jabones, productos para el cuidado de la piel y el cabello.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Concentración	99 - 101 %
Cloruros	0.001 % max
Ácidos grasos y esteres	1 ml NaOH 0.5N max
Peso específico	1.249 kg/m ³ min
Impurezas individuales	0.1 % max
Color de la solución	Cuando se ve hacia abajo contra una superficie blanca en un tubo de comparación de color de 50 mL, el color no es más oscuro que el de un estándar que se prepara diluyendo 0, 40 mL de cloruro férrico SC con agua hasta 50 mL y se observa de manera similar en un tubo para comparar el color de aproximadamente el mismo diámetro que el que contiene glicerina.
Apariencia	Líquido transparente sin color, sabor dulce y olor característico
Identificación A absorción en el infrarrojo	El interferograma de la muestra es similar al interferograma del estándar
Identificación B DEG (Límite de dietilenglicol)	0.1 % max
Identificación B EG (Límite de etilenglicol)	0.1 % max
Identificación C	El tiempo de retención del pico de glicerina de la solución muestra corresponde al obtenido en la Solución estándar.
Sulfatos	0.002 % max
Residuo de incineración	0.01 % max
Compuestos clorados	0.003 Cl % max
Humedad	5 % max

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Recuento total de mesófilos aerobios	10 UFC/g max
Recuento de mohos	10 UFC/g max

Propiedades	Estándar
Recuento de levaduras	10 UFC/g max
Recuento total de coliformes	10 UFC/g max
Recuento de coliformes fecales	10 UFC/g max
Presencia de Escherichia Coli	Ausente
Recuento de Staphylococo aureus coagulase positiva	Ausente
Presencia de Salmonella sp.	Ausente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Atributo Nutricional	Valor Nutricional
Azúcares totales	0.05 g/100g
Calorías de grasas	0.68 Cal/100g
Calorías	398.56 Cal/100g
Carbohidratos	99.46 g/100g
Cenizas	0 g/100g
Colesterol	0.5 mg/100g
DHA	0 g/100g
EPA	0 g/100g
Grasas (extracción)	0.08 g/100g
Grasas insaturadas	0.03 g/100g
Grasa Monoinsaturada	0.03 g/100g
Grasas poliinsaturadas	0.004 g/100g
Grasas saturadas	0.05 g/100g
Grasas cis	0.0004 g/100g

ALÉRGENOS

Nombre Alérgeno	¿Está presente?
Cereales que contienen con gluten	No
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados	No
Maní y productos derivados	No
Soya y productos derivados	No
Leche y productos derivados, incluyendo lactosa	No
Nueces comestibles y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sesamo y productos derivados	No

Nombre Alérgeno	¿Está presente?
Dióxido de azufre y sulfitos a concentraciones mayores de 10	No

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar limpio, lejos de agentes oxidantes fuertes. Mantener en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Se recomienda mantener a temperatura 34°C máx. Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.

Fecha de revisión: 27/02/2025