

FT BASE DE BOMBAS DE BAÑO DIY

FICHA TÉCNICA

Este producto es una mezcla de:

- Sal de baño en polvo
- Almidón de maíz
- Bicarbonato de sodio
- Ácido tartárico
- Ácido cítrico anhidro
- Mica natural

Referencia producto: **SAL DE BAÑO BASE EN POLVO**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: SAL DE BAÑO BASE EN POLVO

DENOMINACIÓN COMERCIAL: SAL DE BAÑO BASE EN POLVO

CATEGORÍA DEL PRODUCTO: NO PROCEDE

RANGO DE APLICACIÓN

Las características analíticas que describen el producto, deben ser consideradas valores promedio, permitiéndose variaciones, dentro de las tolerancias marcadas para lotes concretos.

DESCRIPCIÓN

Sal marina 100% natural (obtenida por evaporación natural de aguas marinas) refinada. Secada exclusivamente por medios físicos. Antiapelmazante (Carbonato de magnesio) < 10.000 mg/kg.

Cumple con los Requisitos Técnicos Sanitarios para la obtención, comercialización y circulación de la sal y salmueras, según establece el Real Decreto 1424/83.

ORIGEN

Sal marina 100% natural obtenida en salinas marítimas de la Bahía de Cádiz (España).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El producto se presenta en forma de cristales blancos, limpios y libres de materias extrañas, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco, con ausencia de sabores anormales.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALORES TÍPICOS *	LÍMITE
Residuo insoluble	< 0,5 g/kg	5 g/kg
NaCl	> 99 %	97 %
Humedad	0,2 %	0,5 %
Magnesio	0,05 %	2.0 %
Nitrógeno	< 4,0 mg/kg	20 mg/Kg
Cobre	<0,1 mg/Kg	2.0 mg/Kg
Plomo**	0,03 mg/Kg	1.0 mg/Kg
Arsénico	0,03 mg/Kg	1.0 mg/Kg
Cadmio	< 0,01 mg/Kg	0.5 mg/Kg
Mercurio	< 0,03 mg/Kg	0.1 mg/Kg

Los parámetros señalados y sus valores límite están recogidos en el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles y sus posteriores modificaciones

* Basados en analíticas externas.

** Según el REGLAMENTO (UE) 2021/1317 DE LA COMISIÓN de 9 de agosto de 2021

Granulometría	90- 100 % ≤ 0.30 mm
---------------	---------------------

ALÉRGENOS

	SI	NO
1. Cereales que contengan glúten, a saber: trigo (como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: <ul style="list-style-type: none"> a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; b) Maltodextrinas a base de trigo; c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. 		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: <ul style="list-style-type: none"> a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictionola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino. 		X
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión 03-08-2022

6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; b) Tocoferoles naturales mezclados (E-306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluidos el alcohol etílico de origen agrícola; b) Lactitol.		X
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

CADUCIDAD

No procede (según Codex Stan 1-1985 apartado 4.7; apartado d) Anexo X, Reglamento 1169/2011)

NOTA: Con la realización del primer pedido el cliente acepta esta ficha técnica.

Última revisión 03-08-2022

ALMIDON DE MAIZ

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN:

Almidón de maíz

CARACTERÍSTICAS

CENIZAS	Máx. 0,4 %
VALOR ENERGÉTICO	1500 KJ (350 Kcal.)
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 14,0 %
PH	4,0 – 7,0
VISCOSIDAD BRABENDER	Mín. 450 UB
PROTEÍNAS TOTALES	Máx. 0,5 %
LÍPIDOS EXTRAÍBLES	Máx. 0,1 %
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂)	Máx. 10 ppm
AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES	Máx. 7500 ufc / g
ESCHERICHIA COLI	Ausencia / g
SALMONELA SP.	Ausencia / 25 g
COLIFORMES	Máx. 10 ufc / g
LEVADURAS Y MOHOS	Máx. 150 ufc

*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

BICARBONATO DE SODIO

FICHA TÉCNICA

PUREZA (NaHCO ₃)	Min. 99 %
SUSTANCIAS INSOLUBLES	CONFORME
ARSÉNICO	Máx. 3 ppm
PLOMO	Máx. 2 ppm
MERCURIO	Máx. 1 ppm
METALES PESADOS	Máx. 5 ppm
SALES DE AMONIO	CONFORME
pH (1 % EN AGUA)	8.0 - 8.6
PERDIDA POR DESECACIÓN	Máx. 0.25 %
GRANULOMETRIA (Valores acumulados) (0-50) < 0.500 mm	>= 90 %
ASPECTO	POLVO BLANCO INODORO DE ESTRUCTURA CRISTALINA

ÁCIDO TARTÁRICO NATURAL

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Formula química: $C_4H_6O_6$

Aspecto físico : El Ácido Tartárico aparece como cristales monoclinicos, incoloros o en forma de polvo blanco inodoro y sabor ácido.

El Ácido Tartárico es estable al aire y la luz.

Nombre químico: Ácido Tartárico (Ácido 2, 3-dihidroxi-butanodiico).

EC -No: E334

CAS -No: 87- 69-4

EINECS No: 2017660

La vida útil del producto es de 10 años pero al ser higroscópico se recomendó utilizarlo antes de 6 meses. Conforme a: Ph. EUR, UPS, FU, NF, FCC y REG 2012/231/EC.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Peso molecular: 150,09

Punto de fusión: 168-170° C

Rotación específica (disolución acuosa 20%, w/v), $d_{20}^{20} = + 12,0 / 12,8$

Solubilidad en:

Etanol, 25° C: 19,6 g/100 ml

Éter, 25° C: 0,59 g/100ml

Agua:

Tem p. °C	Solubilidad g/100 g H ₂ O	Tem p. °C	Solubili dad g/100 g H ₂ O	Tem p. °C	Solubili dad g/100 g H ₂ O
0	115	30	156	70	244
5	120	40	176	80	273
10	125	50	195	90	307
20	139	60	218	100	343

Constantes de disociación: $K_1: K_1 := 1,04 \times 10^{-3}; K_2 = 4,55 \times 10^{-5}$

La solución acuosa al 1 % presenta un pH = 2, 1.

ALMACENAJE: almacenar menos de 12 meses a fin de evitar el apelmazamiento. Mantenerse en el embalaje original, en un lugar fresco y seco, evitando exponerlo a temperaturas muy calientes o/y muy frías y evitar la luz solar directa.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

Riqueza :	Mínimo	99.90 %
Perdida por secado :	Máximo	0.20 %
Residuo por ignición :	Máximo	0.02 %
Sulfatos (SO ₄):	Máximo	150 p. p. m.
Hierro (Fe):	Máximo	5 p. p. m.
Cloruros (Cl):	Máximo	10 p. p. m.
Arsénico (As):	Máximo	1 p. p. m.
Ácido oxálico :	Máximo	100 p. p. m.
Calc io (Ca):	Máximo	200 p. p. m.
Mercurio (Hg):	Máximo	1 p. p. m.
Metales Pesados (Pb):	Máximo	10 p. p. m.

Basadas en métodos analíticos: British Pharmacopoeia, United States Pharmacopoeia, European Pharmacopoeia.

Numero de identificación:	1	2	3	P	24	14	15
Clasificación:	Fino granular	Granulado Estándar	Granulado Garbillos	Eno	Polvo	Polvo Extrafino	Polvo Muy extrafi no
Rango granulométr ico (micr as):	600 - 250	900 - 315	1200 - 500	400 - 125	< 100	< 200	< 63
Valor medio:	90%	90%	87%	90%	60%	90%	90%

*La riqueza del tamaño de grano N° 14 y 15=96.90%.

*El promedio del valor de todas las categorías de tamaño es de ± 10 .

*Preguntar por otras granulometrías.

EVASADO

Sacos de rafia de polipropileno de 25 kg. netos, con bolsa interior de polietileno.

Sacas de rafia de polipropileno de 1.000 kg con bolsa interior de polietileno.

Palets retractilados de 1.000 kg, 1 .200 kg and 1,250 kg .

*FDS para más información.

1 La información contenida en esta ficha técnica se basa en nuestros conocimientos actuales, por lo que no puede considerarse como una garantía de propiedades específicas del producto y no puede justificar ninguna relación jurídica contractual.

ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRIDO

FICHA TÉCNICA

Descripción de producto	Ácido cítrico anhidro. Destaca por sus diversas aplicaciones en la limpieza del hogar y otras instalaciones e industrias.
Ingredientes	100% Ácido cítrico
Uso de producto / Modo de empleo	En nuestra web puede encontrar sus múltiples aplicaciones y dosificaciones www.granvelada.es
Advertencias	Ver Fichas de Datos de Seguridad del producto.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar seco y fresco.

Especificaciones	
Estado	Sólido
Color	Blanco
Olor	Inodoro
Peso molecular	192,13 g/mol
Densidad	1,67 g/cm ³ (20 °C)
Pureza	≥ 99,5%
Agua	<0,5%

1. Todos los datos indicados en la presente ficha técnica se presentan de buena fe y, a nuestro leal saber y entender, son correctos.
2. Nortem Chem S.A. excluye específicamente cualquier responsabilidad con respecto a la adecuación de los productos para un uso particular, el cumplimiento con las leyes y regulaciones, o la libertad de la infracción de los derechos de terceros.

MICA NATURAL

FICHA TÉCNICA

1. Appearance:	Fine White Powder					
2. Ingredients and Composition						
INCI Name	Composition	By Weight (%)			CAS No.	CI No.
Mica	$K_2O \cdot 3Al_2O_3 \cdot 6SiO_2 \cdot 2H_2O$	100			12001-26-2	77019
3. Particle Size (μm):	Mean Diameters	D10	-	D90	(By Malvern Mastersizer 2000S)	
		5	-	25		
4. pH:	5.5 - 7.5			(10% Aqueous Suspension)		
5. Loss on Drying:	1.0 % max.					
6. Loss on Ignition:	2.0 % max.					
7. Water Soluble Substances:	0.3 % max.					
8. Acid Soluble Substances:	2.0 % max.					
9. Trace Elements:	Mercury (Hg)				1 ppm max.	Internal Method
	Arsenic (As)				1 ppm max.	
	Lead (Pb)				3 ppm max.	
	Cadmium (Cd)				1 ppm max.	
	Barium (Ba)				30 ppm max.	
	Antimony (Sb)				1 ppm max.	
	Copper (Cu)				30 ppm max.	
	Chromium (Cr)				30 ppm max.	
	Nickel (Ni)				10 ppm max.	
	Zinc (Zn)				40 ppm max.	
10. Microorganisms:	100 CFU/g max.				No Pathogens	