

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Marzo 2025			
Página 1 de 2	No. 001		
ACI-01		<b>FICHA TECNICA</b>	

NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL (99.9%)</b>	
DESCRIPCIÓN	<p>El ácido acético (CH<sub>3</sub>COOH), por lo general es un ácido que se encuentra en el vinagre al que le proporciona las características de sabor y olor agrios.</p> <p>Es de origen natural y se encuentra en la mayoría de las frutas. Su principal forma de producción es la fermentación bacteriana, debido a esto está presente en todos los productos fermentados.</p>	
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	<p>Producto distribuido por Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco Jesús María, Ags México. Tel. +52 (449) 153-44-34</p>	
APLICACIONES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su uso principal en quesos de este ácido es <b>ajustar la acidez</b> necesaria en la leche, para la producción de queso tipo Oaxaca y queso tipo asadero.</li> <li>• Da un sabor picante y agresivo.</li> <li>• Se emplea para prevenir hongos y bacterias.</li> <li>• El ácido acético, es usado principalmente en la mayonesa, aderezos, salsas, encurtidos, pescados, carnes, vinagre, mostaza, salsa cátsup, quesos, etc.</li> </ul>	
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	PRUEBA	ESPECIFICACION
	Apariencia	Líquido incoloro corrosivo
	Olor	Olor picante penetrante y muy fuerte.
	Sabor	Ácido
	<b>Ácido Acético (Concentración)</b>	<b>99.80 % Min.</b>
	Color, Pt-Co	10 Max.
	Fierro (Fe)	1.0 Max.
	Ácido Fórmico	0.090 Max.
	Acetaldehído	0.0500 Max.
DOSIFICACIÓN	<p>Este método de acidificación consiste en agregar ácido acético glacial a la leche en cantidades tales, que permitan alcanzar los 32 -35°D. Es importante destacar que, de esta forma, se alcanza la acidez necesaria en cuestión de minutos.</p> <p>Para fines prácticos, se recomienda comenzar con 1 ml de ácido por cada litro de leche y, de ser necesario, agregar 0.2 ml de ácido, por cada litro de leche, realizando las</p>	

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Marzo 2025			
Página 2 de 2	No. 001		
<b>ACI-01</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

	<p>correspondientes pruebas de acidez, hasta lograr la necesaria (32 -35°D).</p> <p><b>PROCESO DE ADICIÓN:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Medir el ácido con precisión:</b> Utilizar pipeta o jeringa.</li> <li>2. <b>Diluir en agua potable:</b> 1 ml de ácido acético en 10 ml de agua. Antes de adicionarlo a la leche.</li> <li>3. <b>Agregar lentamente a la leche tibia (35 – 37°C):</b> agitar suavemente mientras se agrega.</li> <li>4. <b>Medir pH:</b> medir y ajustar el pH si es necesario antes de añadir el cuajo.</li> </ol>
<b>PRECAUCIONES</b>	<p><b>PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.</b> La respiración de los vapores causa tos, dolor en el pecho e irritación de la nariz y la garganta; puede causar náuseas y vómitos. El contacto con la piel y los ojos causa quemaduras.</p>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de almacenamiento: menor a 5° - 15°C.</li> <li>• Manténgase en un lugar fresco y ventilado, lejos de material oxidante y <b>combustible. Es un material clasificado como líquido combustible, manténgalo alejado del calor, chispas, flamas abiertas y fuera del alcance de los rayos del sol para evitar el calentamiento</b>, mantenga el envase cerrado mientras no esté en uso y evite respirar los vapores. No almacenar más de un año.</li> </ul>
<b>CADUCIDAD</b>	Consumo preferente de 6 a 9 meses.

La tecnología plasmada en el presente se genera a través de experiencias empresariales que a la fecha han generado los resultados esperados. Sin embargo, los resultados que se obtengan de la aplicación de esta en muchas ocasiones dependen de variables imprevisibles que corresponden al entorno. específico de cada lugar en que se lleve a cabo.

Las sugerencias o recomendaciones facilitadas no garantizan o son garantía de ninguna forma ya sea de manera implícita o expresa. Los compradores deberán realizar sus propias pruebas e investigaciones para determinar la efectividad de los productos en sus procesos, productos y prevenir cualquier posibilidad de responsabilidad legal proveniente de su uso.

Por lo tanto, no es responsabilidad de Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. los resultados finales obtenidos, por lo que, no constituye una garantía o compromiso de responsabilidad o implicaciones de cualquier índole con relación a su uso con respecto a patentes o regulaciones alimenticias locales, regionales o nacionales.