

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Marzo 2025			
Página 1 de 2	No. 001		
<b>ACI-03</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>ÁCIDO LÁCTICO 88.0%</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es un conservante y acidulante natural o sintético. Se obtiene de forma natural por extracción del azúcar de la leche o de forma sintética fermentando azúcar de caña, azúcar de uva o almidón de maíz con bacterias de la familia Lactobacillus.	
<b>LUGAR DE DISTRIBUCIÓN</b>	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	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al ser de grado alimenticio se usa directamente o diluido.</li> </ul>	
<b>APLICACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su uso principal en quesos de este ácido es para disminuir el pH y <b>regulador de acidez</b>.</li> <li>Da un sabor de nota láctea.</li> <li>Se emplea para prevenir levaduras y hongos.</li> <li>Se utiliza en cervezas, vinos, quesos fundidos, yogures, bollería industrial, salsas, aceitunas, encurtidos, productos derivados de la patata y precocinados.</li> </ul>	
<b>ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS</b>	<b>PRUEBA</b>	<b>ESPECIFICACION</b>
	Apariencia	Líquido incoloro corrosivo
	Olor	Ligeramente ácido.
	Sabor	Ácido
	<b>Ácido Láctico (Concentración)</b>	<b>88.00 % Min.</b>
	Pureza química	98.0 % Min.
	Humedad	0.15 % Max.
	Color, Pt-Co	10 Max.
	Fierro (Fe)	1.0 Max.
	Ácido Fórmico	0.090 Max.
Acetaldehído	0.0500 Max.	

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Marzo 2025			
Página 2 de 2	No. 001		
ACI-03		<b>FICHA TECNICA</b>	

<b>DOSIFICACIÓN</b>	<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 correspondientes pruebas de acidez, hasta lograr la necesaria (32 -35°D).</p>
<b>PRECAUCIONES</b>	<b>PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.</b>
<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 combustible.</li> <li>• 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, mantenga el envase cerrado mientras no esté en uso y evite respirar los vapores.</li> <li>• 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.