

| | | | |
|----------------|---------|--|---|
| FECHA REVISIÓN | | FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V. |  |
| Agosto 2025 | | | |
| Página 1 de 2 | No. 001 | | |
| GOM-01 | | FICHA TECNICA | |

| NOMBRE DEL PRODUCTO | CMC (Carboximetilcelulosa Sódica) | |
|------------------------------|---|-----------------------------|
| DESCRIPCIÓN | CMC (INS 466) es un hidrocoloide derivado de la celulosa. Funciona como espesante, estabilizante, emulsionante, agente de suspensión y retenedor de agua. Mejora viscosidad, cuerpo, control de sinéresis y reduce el crecimiento de cristales de hielo. | |
| LUGAR DE DISTRIBUCIÓN | 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 www.fresamx.com | |
| APLICACIONES | Usos y aplicaciones comunes: <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas: suspensión de pulpas/aromas, estabilización en bebidas lácteas y aciduladas. • Lácteos y análogos: compensa la falta de proteínas lácteas, aporta textura cremosa, evita sinéresis, estabiliza emulsiones y controla cristales de hielo, lo cual la hace clave en este tipo de desarrollos. • Salsas/aderezos (mayonesas, BBQ, ketchups): cuerpo, estabilidad de emulsión y reducción de separación de fases. • Panificación y masas (incluye libre de gluten): suavidad de miga, retención de humedad, volumen y manipulación de masas. • Jarabes, toppings y confitería: viscosidad estable y brillo; control de recristalización. | |
| DOSIFICACIÓN | La dosis depende de la aplicación y la textura deseada, concentración (grado de sustitución/viscosidad), pH, sólidos y proceso. | |
| | Aplicación | Rango típico (% p/p) |
| | Bebidas saborizadas / bebidas lácteas | 0.05 – 0.30 |
| | Quesos análogos fundidos / untables: | 0.25 – 0.80 |
| | Bebidas lácteas / sustitutos de leche: | 0.05 – 0.30 |

| | | | |
|----------------|---------|--|---|
| FECHA REVISIÓN | | FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V. |  |
| Agosto 2025 | | | |
| Página 2 de 2 | No. 001 | | |
| GOM-01 | | FICHA TECNICA | |

| | | |
|---|---|-------------|
| | Salsas, aderezos, ketchups | 0.10 – 0.80 |
| | Helados y postres congelados | 0.20 – 0.50 |
| | Yogur / cremas (control de sinéresis) | 0.10 – 0.40 |
| | Jarabes, toppings, rellenos | 0.10 – 0.40 |
| | Panificación (base harina) | 0.10 – 0.50 |
| | Masas sin gluten | 0.30 – 1.00 |
| | Es decir, para queso análogos fundidos 0.05% p/p – 0.30 %p/p sería 0.5 gr a 3.0 gr por cada kilogramo de producto terminado. 1%p/p= 10 gr por 1 kg de producto terminado. | |
| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | ANÁLISIS | |
| | Viscosidad (1% mPas) | 5000 – 6000 |
| | Pureza (%) | 99.5 min |
| | Densidad | 0.70 – 0.90 |
| | Humedad (%) | 8.0 % max. |
| PRESENTACION | Saco de papel Kraft con bolsa interna de polietileno. Contenido de bulto 25 kg o por kg. | |
| ALMACENAMIENTO | <ul style="list-style-type: none"> - Recomendado mantener a 15-25°C, protegido de la luz, y la Humedad ya que es higroscópico. - Mantener el empaque perfectamente cerrado. - Evitar exposición prolongada al aire porque puede formar grumos por absorción de agua. | |
| CADUCIDAD | Consumo preferente a 2 años. (bajo condiciones recomendadas) | |

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.