

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Mayo 2025			
Página 1 de 3	No. 001		
<b>SAL-01</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOSFATO DISÓDICO
DESCRIPCIÓN	También llamado "Ortofosfetos Sódicos", es una forma genérica de definir las tres diferentes sales del sodio y ácido fosfórico (H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> ). En la industria alimentaria se denominan como: E339.
LUGAR DE ELABORACIÓN	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
APLICACIONES	<p><b>1. Aplicaciones en quesos y lácteos</b></p> <p><b>Quesos procesados y fundidos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Emulsificante, fundente, solubiliza proteínas caseínicas.</li> <li>• <b>Ventaja:</b> Mejora la textura, evita separación de grasa, mejora el fundido.</li> <li>• <b>Dosis típica: 0.3% – 0.8%</b> (puede combinarse con otros fosfatos).</li> </ul> <p><b>Leche condensada, evaporada o UHT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Evita coagulación por calor o acidez.</li> <li>• <b>Dosis típica: 0.05% – 0.2%</b></li> </ul> <p><b>Postres lácteos y yogures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Controla el pH, mejora textura y dispersión de sólidos.</li> <li>• <b>Dosis típica: 0.1% – 0.3%</b></li> </ul> <p><b>2. Aplicaciones en productos cárnicos</b></p> <p><b>Jamón cocido, salchichas, mortadela, nuggets</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Estabiliza proteínas musculares, mejora retención de agua, reduce pérdida por cocción.</li> <li>• <b>Dosis típica: 0.3% – 0.5%</b></li> </ul>

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Mayo 2025			
Página 2 de 3	No. 001		
<b>SAL-01</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

	<b>Carne marinada o inyectada</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Aumenta la capacidad de absorción de agua y jugosidad.</li> <li>• <b>Dosis típica:</b> 0.1% – 0.3%</li> </ul>		
	<b>3. Bebidas instantáneas y en polvo</b>		
	<b>Bebidas con minerales o leche en polvo</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Evita precipitación de calcio, estabiliza el pH, mejora solubilidad.</li> <li>• <b>Dosis típica:</b> 0.05% – 0.2%</li> </ul>		
	<b>4. Alimentos preparados y sopas</b>		
	<b>Sopas en polvo, salsas, caldos concentrados</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Estabiliza emulsiones, ajusta pH, dispersa sólidos.</li> <li>• <b>Dosis típica:</b> 0.1% – 0.3%</li> </ul>		
	<b>5. Panificación y harinas</b>		
	<b>Pan de caja, bizcochos, tortillas</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Función:</b> Controla pH, potencia la acción de leudantes químicos (como bicarbonato).</li> <li>• <b>Dosis típica:</b> 0.2% – 0.5%</li> </ul>		
		<b>PARAMETRO</b>	<b>VALOR</b>
		Formula Molecular	Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>
		Concentración Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>	98 % Min – 100.5 Max.
		Densidad	85 lb/ft <sup>3</sup>
pH (1% solución) *del fosfato		8.8 – 9.3	
	Solubilidad (25°C)	11 gr/ 100 gr agua	
		Apariencia	Polvo blanco
		Olor	Inodoro
		Sabor	Insípido

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Mayo 2025			
Página 3 de 3	No. 001		
<b>SAL-01</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

<b>DOSIFICACIÓN</b>	En quesos procesados la proporción a aplicar es del 2.0 % al 3.5% como anhídrido en relación con el peso del queso. Sin embargo, el límite de dosificación puede llegar a ser hasta 3.5 g/kg, combinado con varios fosfatos.
<b>PRECAUCIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso de ingestión accidental ingiera grandes cantidades de agua o de leche.</li> <li>• Si el contacto es con los ojos o piel elimine de inmediato la ropa contaminada.</li> <li>• Lave las partes afectadas con agua corriente durante 15 min.</li> </ul>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<p>Almacénese en un lugar fresco y seco, sin humedad y fuera del alcance de los rayos del sol.</p> <p>Se recomienda no exponer a los cambios de temperatura y humedad, así como de almacenaje por periodos largos, ya que causaría deterioro de la calidad y endurecimiento del producto.</p> <p>Use bolsa de polietileno para contener este producto.</p> <p>Mantenga el envase cerrado mientras no lo utilice.</p>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bulto de 50 lb y por kilo.

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 Fórmulas 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.