

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Mayo 2025			
Página 1 de 3	No. 001		
SAL-03		FICHA TECNICA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	KASAL (FOSFATO DE SODIO Y ALUMINIO)
DESCRIPCIÓN	<p>KASAL es un polvo blanco inodoro. Se compone de una mezcla autógena de un fosfato alcalino de aluminio y sodio alcalino $[\text{Na}_8\text{Al}_2(\text{OH})_2(\text{PO}_4)_4]$, con un aproximadamente un 30% de fosfato sódico dibásico.</p>
APLICACIONES	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Emulsificación de grasas <ul style="list-style-type: none"> • Permite que las grasas se distribuyan uniformemente, evitando la separación de fase grasa/agua. • Mejora la homogeneidad del producto final. <input type="checkbox"/> Control del pH <ul style="list-style-type: none"> • Ajusta el pH del sistema a valores óptimos para la funcionalidad de las proteínas (generalmente entre 5.6 y 6.2). • Un pH adecuado favorece la solubilización de las caseínas y una mejor emulsión. <input type="checkbox"/> Solubilización de proteínas (caseína) <ul style="list-style-type: none"> • El fosfato disocia la caseína del calcio, promoviendo su hidratación. • Esto mejora la capacidad de fusión del queso. <input type="checkbox"/> Mejora la textura y la fusión del queso <ul style="list-style-type: none"> • Produce quesos con textura suave, elástica o firme, dependiendo de la formulación. • Aumenta la capacidad de fusión al calentarse (muy buscado en quesos tipo "americano" o para fundir). <input type="checkbox"/> Estabilidad del producto durante almacenamiento <ul style="list-style-type: none"> • Reduce la sinéresis (separación de suero) durante la vida útil del producto. • Mantiene el color y la textura en condiciones estables.

FECHA REVISIÓN	FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Mayo 2025		
Página 2 de 3 No. 001		
SAL-03	FICHA TECNICA	

LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Fórmulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco. C.P 20916. Jesús María, Ags México. Tel. +52 (449) 153-44-34	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
	P_2O_5	43.5 – 47.0 %
	Al_2O_3	9.5 - 12.5%
	Densidad	42 lb/ft ³
	Arsénico	3 ppm máx.
	Solubilidad en Agua	38.0 % min.
	pH (sol. 25%)	9.3
DOSIFICACION	<p>Rango común: Se recomienda emplear dosificaciones al 0.5% al 3% del peso total de la mezcla como emulsionante total o parcial.</p> <p>Uso típico en formulaciones comerciales: 1.0% a 1.5%, generalmente en combinación con otras sales fundentes (como ortofosfatos, polifosfatos o citratos).</p>	
DOSIFICACION REGULADA POR COFEPRIS	<p>El aditivo E541 está permitido en quesos procesados con una dosis máxima de 1,000 mg/kg (1gr/kg), expresada como P_2O_5, ya sea solo o en combinación con otras sales fundentes.</p>	
PRESENTACION	Bolsa interna de polietileno y saco de capas múltiples de papel kraft que forman una barrera para la humedad. No se utilizan grapas ni cierres metálicos. El contenido neto del saco es de 50 lb.	
ALMACENAMIENTO	<p>Temperatura de almacenamiento: menor a 35° c.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Humedad relativa de almacén: menor a 50%. ➤ Conservar en un ambiente cerrado, fresco, limpio, seco y alejado de la luz solar directa. ➤ Una vez abierto el recipiente para su uso es necesario mantenerlo cerrado en condiciones óptimas de almacenamiento. 	

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Mayo 2025			
Página 3 de 3	No. 001		
SAL-03		FICHA TECNICA	

PRECAUCIONES	Evite el contacto con los ojos, piel y ropa. Evite la ingestión y la inhalación.
CADUCIDAD	La vida útil del producto es de aproximadamente 2 años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.

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.