

2014810

# TQI ANPEX DEFOAM

## Para uso alimentario industrial

**COADYUVANTE TECNOLÓGICO ALIMENTARIO PARA EVITAR O REDUCIR LA ESPUMA EN AQUELLOS PROCESOS TECNOLÓGICOS DE LAVADO, SALMUERAS DE CONGELACIÓN U OTROS TRATAMIENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, EN PROCESOS ALIMENTARIOS E INDUSTRIAS BIOTECNOLÓGICAS.**

### CARACTERÍSTICAS

Producto líquido denso de color blanquecino, insípido, inodoro. Mezcla de aditivos alimentarios. Totalmente seguro en su manejo. No se metaboliza. Esterilizable. Efectivo tanto en procesos en frío como en caliente. Dispensable en agua.

### FUNCION TECNOLÓGICA

Posee como función tecnológica impedir o reducir la formación de espuma en baños de lavado, o en otros procesos tecnológicos alimentarios. Es un agente de control de la espuma, eficaz y de fácil uso. De empleo general en industrias biotecnológicas.

### FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

**TQI ANPEX DEFOAM** se emplea directamente sobre el agua o salmuera u otro proceso biotecnológico, en proporción de 50 - 800 ppm. (5 - 80 grs. por cada 100 ltrs. de agua). Puede ser predisuelto en agua dulce.

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 21/03/2022).

### REGULACION SANITARIA

**TQI ANPEX DEFOAM** está formulado con materias de grado alimentario, aprobadas por los Reglamentos y Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.

**Composición:** Antiespumante Dimetilpolisiloxano (E-900)

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envasado en garrafas de plástico de 25 kg. neto. Almacenar en un lugar fresco y seco. Mantener el envase cerrado después de su uso para una mejor conservación del producto.

**CADUCIDAD:** 12 meses desde la fecha de fabricación.

**ALÉRGENOS:** No contiene alérgenos (Posible presencia de sulfitos en nuestra fábrica).

### REGISTRO SANITARIO

31.01204/PO