



# INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

## AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:  
Guido Reni N° 78.  
Col. Alfonso XIII.  
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:  
<http://www.ideal-sa.com.mx>  
e-mail:  
[servicioalcliente@ideal-sa.com.mx](mailto:servicioalcliente@ideal-sa.com.mx)  
[servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com](mailto:servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com)

Teléfonos:  
(55) 5563 2130.  
(55) 5598 6369.  
(55) 5615 1608.

# I D E A L H M F

## (NaOP ) GRADO ALIMENTICIO

### DESCRIPCIÓN

**IDEAL HMF** es un excelente secuestrante, defloculador y amortiguador de pH grado alimenticio cuya apariencia física es la de un cristal molido. **IDEAL HMF** es muy soluble en agua a temperatura ambiente.

### APLICACIÓN

**IDEAL HMF** se utiliza en la industria alimentaria en tratamientos de carnes, embutidos y lácteos como secuestrante, modificador de proteína, dispersante, bacteriostático y amortiguador de pH. En la fabricación de quesos que no gratinan se utiliza para dar más firmeza y como agente anti-sinéresis.

### DOSIFICACIÓN

La dosificación de **IDEAL HMF** depende de la proporción y calidad del resto de los ingredientes, pero podemos recomendar una dosificación dentro del rango de 0.10% a 1.0% en base al peso del producto final. En quesos, la dosificación de **IDEAL HMF** dependerá de la textura y/o firmeza deseada.

### ESPECIFICACIONES

Contenido de pentóxido de fósforo	66.5% mínimo.
Contenido de arsénico (As)	3 ppm máximo.
Contenido de plomo (Pb)	5 ppm máximo.
Sustancias insolubles	0.1% máximo.
Pérdida por ignición	1.0% máximo.
pH (Solución al 1%)	6.6 a 7.0
Peso específico aparente	1.1 Kg. /litro.

### PRESENTACIÓN

**IDEAL HMF** está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

### RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL HMF** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.