



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



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

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

DESCRIPCIÓN

IDEAL KLX (Xantan), es un polvo de color blanco a crema obtenido de la fermentación de glucosa por *Xanthomonas campestris*.

APLICACIONES

Físico-químicas:

<i>Viscosidad</i> (Sol. acuosa al 1%; Brookfield LVF a 25°C; 30 rpm; aguja 4; factor 200)	1,200 cps mín.
<i>pH</i> (Sol. 1% en agua)	7 ± 1.
<i>Tamaño de partícula</i>	97% mínimo pasa malla 60 95% mínimo pasa malla 80 90% mínimo pasa malla 200
<i>Contenido de humedad</i>	12% máximo

PRESENTACIÓN

IDEAL KLX (Xantan) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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