

# DIOXIDO DE TITANIO

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Dioxido de titanio
<b>CAS #</b>	13463-67-7
<b>FÓRMULA MOLECULAR</b>	TiO <sub>2</sub>
<b>NOMBRE IUPAC</b>	Titanio bióxido. Blanco de titanio. CI Pigmento blanco 6. CI 77891.
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E-171.
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	19 08 2024

### 1. DESCRIPCIÓN

Colorante natural, es de color blanco puro, se obtiene mediante extracción de la ilmenita, un tipo de roca comercial.

### 2. APLICACIONES

En la industria alimentaria se utiliza en gomas de mascar, chicle, caramelos, golosinas, piruletas, chocolates de colores, frutos secos, semillas, bebidas en polvo, galletas, pastelería, bizcochos, turrone, tartas, helados, yogures, salsas, aderezos, quesos, grageas, entre otros.

En cosmética se emplea para la fabricación de cremas de manos por ser protector frente a sustancias hidrosolubles, en preparados labiales al actuar como filtro de pantalla solar, y en polvos faciales, lápices labiales, y lacas de uñas como agente opacificante. Refleja la luz visible y ultravioleta, y por ello se usa también como filtro solar en ungüentos y lociones

En la industria farmacéutica se usa como coadyuvante tecnológico en la fabricación de cápsulas y comprimidos, como pigmento, agente opacificante, y agente de recubrimiento.

### 3. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo blanco fino blanco
<b>Índice de color</b>	77891, Pigmento Blanco 6
<b>Peso molecular</b>	79.87 g/mol
<b>Contenido de TIO<sub>2</sub></b>	99.0 % min
<b>Materia Volátil a 105°C</b>	0.5 % max
<b>Perdida por Ignición</b>	0.5 % max
<b>Sales Solubles en agua</b>	0.025 % max
<b>Sales Solubles en ácido</b>	0.5 % max

pH de suspensión acuosa	6.8 – 7.6
Brillo	98.7 % min
Absorción de aceite	23g/100g max
Fuerza de Tinturado (en comparación con el estándar)	el estándar) 110 % min
Bario	5 mg/kg max
Metales Pesados	20 mg/kg max
Zinc (Zn)	50 mg/kg max
Cromo (Cr)	20 mg/kg max
Plomo (Pb)	10 mg/kg max
Arsenico ( As	3 mg/kg max
Mercurio (Hg)	1 mg/kg max
Cadmio (Cd)	1 mg/kg max
Hierro (Fe)	50 mg/kg max

#### 4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos Aerobios	Max. 1.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Max. 1.000 UFC/g
E. Colí	Negativo
Salmonella	Negativo/ 25 gr

*Nota: El producto cumple con el estándar USP.*

#### 5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en empaques bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.