

CAFEÍNA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Cafeína anhidra
CAS #	58-08-2
NOMBRE IUPAC	1,3,7-Trimetilxantina. Metilteobromina. 7-Metilteofilina. Teína. Guaranina.
FORMULA QUÍMICA	C ₈ H ₁₀ N ₄ O ₂
ADITIVO ALIMENTARIO	Sin datos
FECHA DE REVISIÓN	09 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

La cafeína es un alcaloide (compuesto de origen vegetal) presente en más de 60 especies de plantas. Es un estimulante directo y moderado del sistema nervioso central, así como del sistema cardiovascular.

2. PROPIEDADES

- Tiene un fuerte efecto anti-fatiga (retrasa su aparición y reduce la percepción de esfuerzo) que, junto a la estimulación del sistema nervioso central, da como resultado una mejora del rendimiento aeróbico y anaeróbico. También es capaz de aumentar la capacidad del atleta en ejercicios de fuerza/potencia, aunque este efecto es dependiente tanto de las dosis adecuadas, como de la tolerancia a la cafeína.
- Es capaz de aumentar la adrenalina y dopamina, lo que conlleva a una mejora de los reflejos y la concentración, así como el aumento del umbral del dolor durante el ejercicio.
- Ayuda a mejorar la circulación y evita la aparición de varices, este efecto de activación de la circulación sanguínea y su efecto drenante también es aprovechado para la eliminación de ojeras.
- Gracias a su efecto estimulante ayuda a la eliminación de toxinas y por su efecto lipolítico reducimos los depósitos de grasa.
- Es uno de los mejores anticelulíticos naturales ya que, facilita la rotura de las celdas de grasa, reactiva la circulación e incrementa los niveles de moléculas quema grasas.

3. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo cristalino blanco.
Olor y sabor	Neutro
Pureza	99%

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

Peso Molecular	194.19 g/mol
Punto de ebullición	178 °C
Punto de fusión	235 a 239 °C
Solubilidad	Muy soluble en agua a 25 °C
pH	6.0 – 8.0

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Bacterias totales CFU/g	≥ 10000
Coliformes MPN/g	≥ 10
Staphylococcus coagulasa positiva	Ausencia en 10g
Salmonella (/25g)	Ausencia en 10g
Bacillus cereus	Máx. 100 ufc/g

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

5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases o 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.