

CARBONATO DE MAGNESIO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Carbonato de magnesio
CAS #	7760-50-1
FÓRMULA MOLECULAR	MgCO ₃
NOMBRE IUPAC	Magnesita
FECHA DE REVISIÓN	09 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

El carbonato de magnesio es una sal mineral inorgánica que se encuentra naturalmente en forma de magnesita. Interviene en la asimilación de calcio, vitamina C y el buen funcionamiento nervioso y muscular. Asimismo, puede ser utilizado como aditivo, agente de secado, en diferentes productos, incluidos los alimenticios como sucede con la sal de mesa. También se emplea por sus funciones como laxante osmótico suave, no provoca ningún tipo de irritación intestinal.

2. PROPIEDADES

- Como suplemento: Ayuda a la creación de tejidos, síntesis proteínas, fijación de calcio en huesos, equilibrio del sistema nervioso, regulación de la flora del intestino y en la generación de anticuerpos y de hormonas, su consumo en altas dosis puede ser laxante.
- En cosmética: Actúa como absorbente, aglutinante, antiaglomerante, agente blanqueador y agente opacificante, se utiliza en una variedad de productos de cuidado personal, que incluyen al cuidado del cabello, de la piel y el cuidado corporal general.
- Otros: Es utilizado para secar las manos en escalada, gimnasia, lanzamiento de peso, powerlifting y halterofilia.

3. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo fino blanco
Olor	Inoloro
Peso molecular	121.41 g/mol
Pureza	40.0 to 45.0% (MgO)
pH	5,0 – 7,0
SO₂	Máx. 30 mg/kg

WWW.MCKENNAGROUP.CO

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

Viscosidad	min. 550 B.U.
Metales Pesados	≤ 10 ppm
Plomo (Pb)	≤ 20 ppm
Arsénico (As)	≤ 0.8 ppm
Cobre (Cu)	≤30 ppm
Mercurio (Ag)	≤0.15 ppm
Zinc (Zn)	≤50 ppm
Calcio (Ca)	≤1000 ppm

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa UFC/g	≥ 10000
Coliformes totales UFC/g	≥ 10
E. Coli	Ausencia en 25g
Salmonella spp.	Ausencia en 25g
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 100

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

5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases 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.