

CELULOSA MICROCRISTALINA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Celulosa microcristalina A 101
CAS #	9004-34-6
FÓRMULA QUÍMICA	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
ADITIVO ALIMENTARIO	E460i
FECHA DE REVISIÓN	05 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un excipiente ampliamente utilizado en la industria farmacéutica, alimentaria y en otras aplicaciones. Se produce a partir de la descomposición controlada de la celulosa, que es un polímero natural que forma la estructura de las plantas. A medida que la celulosa se descompone, se obtienen partículas muy pequeñas con una estructura cristalina.

2. APLICACIONES

2.1. Industria Farmacéutica:

- Agentes de carga: Se utiliza para aumentar el volumen de tabletas y cápsulas, permitiendo una dosificación precisa de los ingredientes activos.
- Aglutinante: Ayuda a mantener los ingredientes de una tableta unidos, mejorando la cohesión y la compresibilidad.
- Desintegrante: Facilita la rápida desintegración de las tabletas en el tracto gastrointestinal, permitiendo una liberación efectiva de los ingredientes activos.
- Control de liberación: Puede ser utilizado para controlar la velocidad de liberación de medicamentos en el cuerpo.

2.2. Industria Alimentaria:

- Estabilizante y espesante: Se emplea para mejorar la textura y la estabilidad de productos alimenticios, como salsas, rellenos, productos horneados y helados.
- Reducción de calorías: Al tener baja densidad calórica, se utiliza en productos bajos en calorías y en productos de control de peso.
- Retención de humedad: Puede mantener la humedad en productos para prolongar su vida útil y mejorar la calidad.

2.3. Industria Cosmética y Cuidado Personal:

- Agentes absorbentes: Se usa en productos de cuidado personal, como polvos y desodorantes, para absorber el exceso de humedad.

2.4. Industria Química y Técnica:

- Componente en compuestos: Puede ser utilizado en la formulación de productos químicos y técnicos, como materiales de construcción y recubrimientos.

2.5. Investigación y Desarrollo:

- Modelo en investigación: Puede ser utilizado como material de prueba en investigaciones científicas y estudios de laboratorio debido a sus propiedades de absorción y estructura cristalina.

2.6. Productos de Consumo:

- Suplementos dietéticos: Se encuentra en algunas fórmulas de suplementos para aportar volumen y ayudar en la liberación de los ingredientes activos.
- Alimentos procesados: Presente en una variedad de productos alimenticios procesados, como productos horneados, aderezos y mezclas para hornear.

3. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Polvo blanco fino de consistencia ligera.
Inercia química	Estable
Sustancias Insolubles en Ácido	Max 8 mg (2%)
Humedad	Max 1 %
Solubilidad	Insoluble en agua.
pH	No aplica
Impurezas orgánicas volátiles	Cumple

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.