



# MT. NEBO S.A.S.

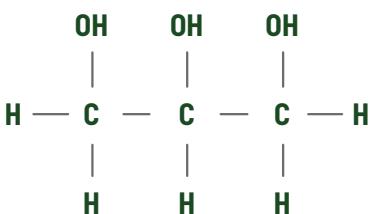
nebosas@outlook.es  
www.nebosas.com

## FICHA TÉCNICA

### GLICERINA - CALIDAD USP

Nuestra Glicerina - Calidad USP, es producida de triglicéridos (aceite de palma 100%), en equipos de metanolisis. De este proceso el resultado es que la molécula de Glicerina es separada del triglicérido. El diagrama muestra la estructura molecular de la Glicerina, este producto es un líquido transparente con un ligero sabor dulce.

#### Descripción:



CAS # 56-81-5

Fórmula:  $\text{CH}_2\text{OHCHOHCH}_2\text{OH}$

#### Características Físico-Químicas:

- Glicerol: 99,0% min. - 101,0% max.
- Gravedad Específica: 1,249 min.
- Residuo de Incineración: Menos de 0,01%
- Humedad: 5,0% max.
- Cloruros: Menos de 0,001%
- Sulfatos: Menos de 0,002%
- Compuestos Clorados: Menos de 0,003%
- Miscible con agua y con alcohol.
- Es insoluble en cloroformo, éter y en los aceites fijos y volátiles.

Nuestra Glicerina Calidad USP, es un líquido siruposo, límpido, incoloro y de sabor dulce, apenas tiene un olor débil característico, que no es acre, ni desagradable.

- Cumple con Norma USP 39
- Producto 100% Origen Vegetal
- Calidad uniforme y garantizada

#### Usos:

Nuestra Glicerina - Calidad USP, es usada en: elaboración de productos farmacéuticos, de perfumería y cosméticos, productos alimenticios, polioles de poliéster, resinas alquídicas, agente emulsificante, sellos de goma, jabones especiales, comida de mascotas, lubricantes y muchos otros más usos.

#### Derivación natural:

Nuestra Glicerina - Calidad USP, es manufacturada 100% de Aceites vegetales.

- No contiene preservativos o aditivos.
- No contiene gluten de trigo, maíz, huevo, pescado/cascara de pescado, sulfitos, levadura, almidón, maní, otras nueces, arroz, azúcar o potenciales alérgenos de sodio.
- Por ser 100% de origen vegetal nuestra glicerina esta libre del virus de encefalopatía bovina espongiforme (BSE), y transmisores de encefalopatía espongiforme (TSE).
- En el proceso de manufactura de nuestra Glicerina, existe un paso de destilación (alcanzando en esta destilación temperaturas de 300-345 °F) el cual es autoesterilizante, destruyendo potenciales microbios, además de esto la glicerina contiene una baja humedad aprovechable y tiene inherentes propiedades antimicrobianas, al ser una solución concentrada.

#### Vida útil:

Nuestra Glicerina - Calidad USP, es estable bajo las condiciones recomendadas de almacenaje y manejo (temperatura ambiente (30 °C)) por lo menos durante dos (2) años a partir de su fecha de fabricación; no hay datos específicos recogidos acerca de los contenedores o envases abiertos, conteniendo Glicerina, por ser este un producto higroscópico cabe esperar que el contenido de humedad se incrementara a una exposición prolongada al aire.

#### Almacenaje y Manejo:

La temperatura recomendada de almacenamiento es la temperatura ambiente que no exceda los 45 °C, para así evitar la degradación del color, por lo tanto el almacenamiento óptimo debe ser en recipientes opacos, herméticamente cerrados a una temperatura Max. de 30 °C.

La información consignada arriba se considera exacta y representa la mejor información disponible actualmente para nosotros. Sin embargo, no ofrecemos ninguna garantía de comerciabilidad o cualquier otra garantía, expresa o implícita, con respecto a esta información, y no asumimos ninguna responsabilidad derivada de su uso. Los usuarios deben hacer sus propias pruebas, experimentos e investigaciones para determinar la idoneidad de la información para sus usos o fines particulares. De ninguna manera MT. NEBO S.A.S. será responsable por las reclamaciones, pérdidas o daños a cualquier tercero o por los daños o perjuicios, daño especial, o por la pérdida de beneficios o daño indirecto, incidental, consecuente o ejemplar del cual sea derivada la información.