



ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL

CÓDIGO: EM - 801 | REVISÃO: 0 | FOLHA: 001/ 001

ESTEARATO MAGNESIO FOOD

Elaborado por	Verificado por	Aprovado por	Data
ALISSON MONTANINI	DANIELE SANTOS	PAOLA SOUZA	23/08/2019

Fórmula molecular: C₃₆H₇₀MG₀₄
Peso molecular : 591.24

**CÓPIA NÃO
CONTROLADA**

1. Especificações

Itens Controlados	Método de Teste	Limites
6198 ACIDEZ OU ALCALINIDADE (ML 0,1N NAOH)	ME-100	MAXIMO 0,05
5 APARENCIA	VISUAL	PÓ BRANCO
2466 BOLORES E LEVEDURAS (UFC/G)	ME-100	MAXIMO 500
40 CHUMBO (PPM)	USP	MAXIMO 10,0
1846 CLORETOS (%)	USP	MAXIMO 0,1
945 CONTAGEM TOTAL (UFC /G)	ME-100	MAXIMO 1000
1190 E. COLI	ME-100	AUSENTE
886 IDENTIFICACAO A	USP	PASSA TESTE
1184 IDENTIFICACAO B	USP	PASSA TESTE
6196 MAGNESIO (%/G)	USP	4,0-5,0
888 PERDA POR SECAGEM (%)	ME-100	MAXIMO 6,0
3327 SALMONELLA	ME-100	AUSENTE
3066 SULFATO (%)	USP	MAXIMO 1,0
4476 TEOR RELATIVO ÁC.ESTEÁRICO	USP	MINIMO 40,0
4474 TEOR RELATIVO ÁC.ESTEÁRICO E PALMÍTICO	USP	MINIMO 90,0

2. Itens de Aprovação

- 5,40,886,888,945,1184,1190,1846,2466,3066,3327,4474,4476,6196,6198

2.1 Itens controlados pelo laboratório Cosmoquímica

- 5,888

3. Principais Aplicações

- EXCIPIENTE (SEM AÇÃO TERAPÊUTICA), AMPLAMENTE UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE COMPRIMIDOS. POSSUI AÇÃO LUBRIFICANTE POIS DIMINUI A FRICÇÃO ENTRE OS GRÂNULOS OU PÓ. PODE TAMBÉM SER UTILIZADO EM COSMÉTICOS E ALIMENTOS.

4. Prazo de Validade

- DETERMINADA PELO FABRICANTE.

5. Natureza das Alterações

- EMISSÃO INICIAL.

EM-801

Os fornecedores/fabricantes, devem enviar a cada entrega o certificado de análise constando, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Essas informações devem constar também nas embalagens.