



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: SIG-FO-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 25/05/2023

### 1. IDENTIFICACIÓN

**Nombre Producto:** **Ácido Acético**  
**Formula Química:** C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>  
**CAS:** 64-19-7  
**Peso Molecular:** 60.053 g/mol

### 2. DESCRIPCIÓN

Grado Alimenticio es un líquido claro e incoloro, olor característico muy picante, fuertemente ácido (a vinagre). Es completamente soluble en agua, alcohol, éter y demás.

### 3. ESPECIFICACIONES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Líquido incoloro, transparente
Pureza (% p/p)	99.5 % mín.
Sulfatos (ppm)	0.0003 % max.
Ácido Fórmico (ppm)	0.05 % max.
Acetaldehído (ppm)	0.05 % max.
Cloruros (ppm)	1 ppm max.
Plomo (ppm)	1.0 ppm max.
Hierro (ppm)	10 ppm max.
Material no volátil	0.003 % max.

### 4. CATEGORIA SGA

Clase 8 (materias corrosivas)

### 5. APLICACIONES

Se utiliza como conservador, estabilizador de pH, saborizante, coagulante en productos alimenticios como mayonesa y otros aderezos, pescado, mostaza, salsas, quesos, carnes, etc.

El producto diluido es el principal preservativo natural en la industria de alimentos. Usado como preservante, estabilizante, regulador de pH y saborizante. ácido acético Grado Alimenticio mata los microorganismos penetrando dentro de ellos y destruyendo sus proteínas.

Se aplica en salsas ácidas, condimentos y aliños, encurtidos y aderezos para ensaladas, en la elaboración de pepinillos, compotas, productos pesqueros y vegetales, entre otros. Agregado en la mayonesa para incrementar el efecto de inactivación contra la Salmonella.