



BATFOAM FG



Nonfood Compounds
5A

Antiespuma alimentar em emulsão aquosa

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

BATFOAM FG é um antiespumante de emulsão aquosa sem silicone que pode ser utilizado para a supressão de espuma em processos industriais onde são processados géneros alimentícios para uso humano ou animal.

Certificado pela NSF como antiespumante em contacto direto com géneros alimentícios de produção vegetal e gorduras animais.

Todos os componentes do produto são aprovados pela FDA e BFR para contacto direto com alimentos.

BATFOAM FG actua na superfície quebrando a tensão superficial das bolhas de espuma. O produto exerce a sua ação tanto na superfície como no interior do sistema em que é introduzido.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de princípios anti-espumantes de origem vegetal

Aspetto físico: líquido viscoso branco-creme

pH: $7,5 \pm 1,0$ (produto puro).

Densidade relativa a 20°C: $0,99 \pm 0,02$

Tensão superficial numa solução a 0,5% a 20°C: 15 din/cm

Os dados físico-químicos indicados representam características típicas do produto resultantes das análises a que é submetido. Estes valores não constituem especificações.

→ DOSE A APLICAR

A dose varia consoante as condições de utilização e o produto a tratar. Por conseguinte, é necessário efetuar testes para determinar as condições ideais para cada aplicação. A título indicativo, **BATFOAM FG** é utilizado na dose de 100 g/1000 kg de produto a tratar.

→ MODO DE APLICAR

BATFOAM FG é diretamente miscível com líquidos em que o desenvolvimento de espuma deve ser controlado, mesmo com máquinas de dosagem automática.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

BATFOAM FG deve ser armazenado longe de temperaturas extremas, de preferência a uma temperatura <20°C. Se o **BATFOAM FG** congelar, voltar a colocá-lo à temperatura ambiente e agitá-lo antes de o utilizar. O prazo de validade de **BATFOAM FG** na embalagem original fechada é de 6 meses a partir da data de fabrico.

Bidão de 25 kg.

