

**PT. CHEIL JEDANG INDONESIA**

Oficina principal:  
 Menara Jamsostek Piso 21  
 Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 38  
 Jakarta 12710 – Indonesia  
 Tel. : +62 21 52995000  
 Fax. : +62 21 52995191~4

**Especificación de productos**  
**L-glutamato monosódico**

**1. Información de producto y compañía**

El glutamato monosódico L contiene aproximadamente 1 molécula de agua de cristalización. Se presenta como cristales blancos que fluyen libremente, prácticamente inodoros, o como polvo cristalino. Es fácilmente soluble en agua, y es escasamente soluble en alcohol. Puede tener un sabor ligeramente dulce o salado. El pH de una solución de 1 en 20 es de entre 6,7 y 7,2.

Fórmula química :  $C_5H_8O_4NNa_2 \cdot H_2O$   
 Peso de la fórmula : 187,13  
 Número del CAS : 6106-04-3  
 Número EINECS : 205-538-1  
 Número RTECS : MA15780000  
 Familia química : Aminoácido  
 Uso funcional en la comida : Potenciador de sabor  
 Sinónimo : Glutamato monosódico monohidrato; glutamato de sodio; MSG

Nombre del fabricante : PT. Cheil Jedang Indonesia

Dirección del fabricante : Jl. Raya Brantas Km 3,5, Jatigedong-Ploso, Jombang 61453 Indonesia

**2. Información química / analítica**

Requisitos		Especificaciones	Método de ensayo
Concentración		No menos de 99%	Análisis por HPLC
pH (solución 5%)		6,7~7,2	Medidor de pH
Humidad		No más del 0,5%	Medidor de humedad
Rotación específica		Entre +24,8°~ + 25,3°	Polarímetro
Cloruro		No más de 0,04%	Titrición
Plomo (Pb)		No más de 1,0 mg/kg	AAS
Arsénico (As)		No más de 1,0 mg/kg	AAS
Tamaño de la partícula	Cristal mediano	-20 ~ +45	Rango mesh (70%min): ASTM E-11
	Cristal regular	-25 ~ +60	Rango mesh (70%min): ASTM E-11
	Cristal chico	-45 ~ +100	Rango mesh (70%min): ASTM E-11
	Cristal fino	-60 ~ +120	Rango mesh (70%min): ASTM E-11
	Polvo	-100	Rango mesh (70%min): ASTM E-11

**3. Información microbiológica**

	Límite	Método de ensayo
Recuento viable total	No más de 1.000 / g	Cada microorganismo es identificado por morfología
Levadura y moho	Negativo / g	

Bacterias coliformes	Negativo / g	celular en sus medios selectivos & probado por examen bioquímico
E. coli	Negativo / g	
Microorganismo patógeno (Salmonella sp.)	Negativo / 25 g	

#### 4. Información nutricional

	Por cada 100 g
Energía (kJ) [Energía (Cal)]	1.205 kJ [288Cal]
Proteína (g)	0*
Grasa - Total (g)	0
- Ácidos grasos trans (g)	0
- Saturada (g)	0
Carbohidratos - Total(g)	0
- Azúcares (g)	0
Fibra dietética (g)	0
Sodio (mg)	12.300 (12,3%)
Potasio (mg)	0
Colesterol (mg)	0

\*Puesto que el contenido de nitrógeno del MSG se originó de aminoácidos sueltos, no se considera de contenido proteínico.

#### 5. Información alérgenos

No	Artículo	Presente / ausente	No	Artículo	Presente / ausente
1	Proteína de la leche de vaca*	Ausente	22	Sésamo	Ausente
2	Lactosa*	Ausente	23	Aceite de sésamo	Ausente
3	Huevo de gallina*	Ausente	24	El glutamato (E620-E625)	Ausente
4	Proteína de soya*	Ausente	25	Sulfito (E220-E228) <sup>2</sup>	Ausente
5	Aceite de soya*	Ausente	26	Cilantro	Ausente
6	Gluten*	Ausente	27	Apio	Ausente
7	Trigo*	Ausente	28	Zanahoria	Ausente
8	Centeno	Ausente	29	Lupino/chocho	Ausente
9	Res	Ausente	30	Mostaza	Ausente
10	Cerdo	Ausente	31	Componentes de la leche	Ausente
11	Pollo	Ausente	32	Polvo de leche	Ausente
12	Pescado	Ausente	33	Lecitina de soya	Ausente
13	Mariscos y crustáceos	Ausente	34	Harina de soya	Ausente
14	Maíz	Ausente	35	Gránulos de soya	Ausente
15	Cacao	Ausente	36	Harina de trigo	Ausente
16	Leguminosas / legumbres	Ausente	37	Granos de trigo	Ausente
17	Nueces <sup>1</sup>	Ausente	38	Almidón de trigo	Ausente
18	Aceite de nuez	Ausente	39	Migas de pan	Ausente
19	Maní	Ausente	40	Yema de huevo	Ausente
20	Aceite de maní	Ausente	41	Sulfito <sup>2</sup>	Ausente
21	Gluten	Ausente	42		



Los productos que se mencionan en el banco de datos Holandés (Dutch Databank) ALBA, TNO VOEDING y la revisión de agosto de 2003.

\* Si es positivo, indique el alérgeno en la siguiente tabla.

1. Este grupo incluye: nueces, pecanas, almendras, anacardos, ginko, avellanas, nuez dura, nueces de macadamia, nueces, keloewek kemiry, nuez de cola, nueces melinjo, nueces de Brasil, nueces pingang, pistachos y nueces pecho españolas.
2. Un producto está libre de sulfito si la concentración en el producto no es superior a 10 mg / kg (ppm).

#### 6. Política de control de alérgenos

1) **No utilizamos ningún material conocido como alérgeno.**

Por lo tanto, los alérgenos no podían estar presentes como un ingrediente menor en las materias primas utilizadas en el sitio y no hay posibilidad de contaminación cruzada en relación con el contacto con otros materiales que contengan cualquiera de las proteínas de materiales de alimentos alérgenos.

2) **No compartimos los equipos en la producción de diferentes productos.**

Por lo tanto, no hay posibilidad de contaminación cruzada en relación con equipos compartidos.

3) **También aplicamos la tecnología de fermentación y refinería en la producción de GMP. En la fermentación esterilizamos las materias primas. En la refinería utilizamos procesos térmicos (concentración, secado, etc.).**

Por lo tanto, si los hay, todos los alérgenos activos se inactivan y se eliminan.

**En conclusión, nos aseguramos de que siempre y cuando la entidad de material de envasado sea eficaz, no hay posibilidad de contaminación cruzada.**

#### 7. Identificación del lote

- 1) Los productos se identifican por la fecha de producción. Definimos la fecha de producción como el número del lote. Además guardamos los registros de identificación del lote de acuerdo al PO del cliente.
- 2) Los registros de identificación del lote deben ser conservados y actualizados.
- 3) Todos los productos tienen un número de lote (lot no.) de acuerdo a su lote. Con este lot no. podemos rastrear fácilmente toda la información relevante.
- 4) Lot (grupo) No : **BMXZAAMDD**  
Fecha de producción : **AAAA.MM.DD**  
Consumir antes de : **AAAA.MM.DD**

Explicación del lot no.

**B** : Indonesia, Planta de Jombang  
**M** : MSG  
**X** : Tipo de MSG (M = Cristal Mediano)  
(R = Cristal Regular)  
(S = Cristal Chico)  
(F = Cristal Fino)  
(P = Cristal Polvo)  
**Z** : Peso del paquete (D = 20 Kg)  
(E = 50 Lb)  
(F = 25 Kg)  
(K = 900 Kg)

**AAMDD**: Fecha de producción

Ejemplo: **BMMF130313**

MSG cristal mediano 25 Kg con fecha de producción 13 de marzo de 2013, producido por la planta Jombang Indonesia

#### 8. Requisitos especiales del consumidor

El material es adecuado para...?	Sí / No?	El material está certificado? (Sí / No)
----------------------------------	----------	---

Kosher	Sí	Sí (Kosher Pareve)
Halal	Sí	Sí
Vegano	Sí	No, pero podemos proporcionar una declaración firmada del fabricante.
Vegetariano	Sí	No, pero podemos proporcionar una declaración firmada del fabricante.

### 9. Condiciones de almacenamiento y vida útil

El MSG no requiere condiciones especiales de conservación y manejo. Sin embargo, **se recomienda evitar los rayos de luz directos y guardar en un lugar fresco y seco.**

**Vida útil:** Aunque el MSG se puede utilizar durante más de 3 años, **se recomienda el uso dentro de 3 años.**

### 10. Certificación del sistema

- 1) Nuestro Sistema de Manejo de Calidad está certificado bajo ISO 9001:2008.
- 2) Nuestro Sistema de Seguridad de Salud está certificado bajo ISO 22000:2005 y BRC Food volumen 6.

### 11. Información de estado y seguridad reglamentaria

#### 1) Situación reglamentaria

- a) En los Estados Unidos, el MSG ha sido incluido en la lista de sustancias conocidas como "generalmente reconocida como segura" o "GRAS" de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). La lista GRAS incluye otros ingredientes alimentarios comunes, como la sal, el azúcar, el vinagre y el bicarbonato en polvo cuya seguridad se ha afirmado a través de uso común de los alimentos y/o por medio de vida extensa.
- b) El Comité Científico de la Comisión Europea para Alimentos (SCF) ha revisado la investigación más avanzada y actualizada al día del glutamato de 1990, y ha designado como el glutamato como "IDA no especificada".
- c) Además, se permite utilizar el glutamato monosódico L como aditivo alimenticio, de acuerdo con el Parlamento Europeo y la Directiva no. 2008/84/CE del 27 de agosto de 2008, sobre los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, y el Reglamento (UE) No. 231/2012, del 9 de marzo de 2012, por la que se establecen especificaciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, que se clasifica como "potenciador del sabor" (E 621).

#### 2) Información de seguridad

En 1987, el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO y la OMS revisó la literatura científica y encontró evidencia de seguridad en los glutamatos. Se convenció de que asignar un "ADI" para el glutamato era "no especificado". Esto quiere decir que el glutamato fue incluido en la categoría más segura de aditivos alimentarios.

### 12. Información sobre el embalaje

- 1) Estándar: :50 lb, 25 kg, 20 kg (bolsa de papel kraft 3-ply tubo interior 1-ply de P.E.)
- 2) Por mayor :900 kg, 1000 kg (bolsa tejida P.P. con tubo interior de 1-ply P.E.)

1 de mayo de 2013  
Autorizado por



Fabiyani Bani Adam\_

Gerente de garantía de calidad