

ACEITES MINERALES BLANCOS DE  
USO ALIMENTARIO CLARION®



Fecha 06/13

**DESCRIPCIÓN:** Los Aceites Minerales Blancos de Uso Alimentario Clarion son de alta pureza refinados por hidrotreamiento de ultra alta presión y estabilizados con Vitamina E como inhibidor de oxidación. Están disponibles en cinco grados de viscosidad.

**CUALIDADES:** Los Aceites Minerales Blancos de Uso Alimentario Clarion cumplen con los requisitos establecidos en los reglamentos 21 CFR 172.878 de la U.S. FDA para contacto con alimentos destinados al consumo humano y 21 CFR 178.3620 (a) para uso como componente de artículos no alimentarios destinados a ser utilizados en contacto con alimentos destinados al consumo humano, y están certificados como Kosher por la Unión de Congregaciones Judías Ortodoxas de América (U).

Estos aceites cumplen con las normas actuales del Formulario Nacional (FN) o de la Farmacopea de EE.UU. (USP), y están registrados por la NSF como lubricantes 3H y H1 para contacto directo o accidental con alimentos para uso en plantas de elaboración de alimentos bajo la jurisdicción del USDA.

Los Aceites Minerales Blancos de Uso Alimentario Clarion 200 y 350 están certificados según las normas NSF/ANSI Standard 60: Productos Químicos para Tratamiento del Agua Potable—Efectos sobre la Salud, y NSF/ANSI Standard 61: Componentes de los Sistemas de Agua Potable—Efectos sobre la Salud.

**APLICACIONES:** Los Aceites Minerales Blancos de Uso Alimentario Clarion pueden ser utilizados para los revestimientos de las frutas y verduras, antiespumantes, pulverización de huevos con cáscara, moldes de panadería y divisores de masa, cortadoras, cuchillos, empacadoras de carne, mesas, planchas, bandejas y ganchos, y como lubricante y antioxidante para las máquinas de elaboración de alimentos.

Pueden ser utilizados en productos cosméticos y farmacéuticos, filtros solares, aceites para bebés, aceites de baño, como base para ungüentos, como agente de aglomeración y como agente de transformación de fármacos.

Pueden ser utilizados en la industria de fibras, plásticos y resinas como coadyuvante de elaboración, diluyente, dispersante de pigmento y lubricante de fibras textiles. En la elaboración de alimentos, pueden ser utilizados como agente antiadherente en parrillas, moldes y otros equipos de elaboración de alimentos.

Los Aceites Minerales Blancos de Uso Alimentario Clarion 200 y 350 son recomendados como lubricantes para aplicaciones en bombas de pozos de agua y otras aplicaciones de lubricación de sistemas de agua potable en las cuales se requiere o se desea un lubricante certificado según las normas NSF/ANSI Standard 60 y/o NSF/ANSI Standard 61.



(Continúa)

ACEITES MINERALES BLANCOS DE  
USO ALIMENTARIO CLARION®



Fecha 06/13 - (Continuación)

**PROPIEDADES TÍPICAS:**

**ACEITES MINERALES BLANCOS DE USO ALIMENTARIO CLARION®**

	70	90	200	350	500
Código de Material	633507009	633509009	633512009	633514009	633516009
Grado ISO	10	15	32	68	100
Gravedad, ASTM D 4052, °API	34,4	32,2	32,3	31,6	31,1
Densidad, lbs/galón	7,10	7,2	7,23	7,23	7,25
Punto de Inflamación, ASTM D 92, °C (°F)	188 (370)	190 (374)	218 (424)	246 (475)	246 (475)
Punto de Fluidez, ASTM D 97, °C (°F)	-33 (-27)	-27 (-17)	-12 (+10)	-12 (+10)	-9 (+16)
Viscosidad, cSt a 40°C	12,6	16,0	37,5	65,04	107,8
cSt a 100°C	3,0	3,47	6,03	8,58	12,00
SUS a 100°F	72	87	193	337	562
Color, Saybolt, ASTM D 156	+30	+30	+30	+30	+30
NF/USP	NF	NF	USP	USP	USP
Aceite para Huevos con Cáscara USDA	✓	✓	—	—	—
Kosher	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
Registro NSF	3H/H1	3H/H1	3H/H1	3H/H1	3H/H1
(Número de Registro)	(124614)	(124616)	(124609)	(124612)	(124618)
Certificado según NSF/ANSI Standard 60	—	—	✓	✓	—
Certificado según NSF/ANSI Standard 61	—	—	✓	✓	—
FDA 21 CFR					
172.878	✓	✓	✓	✓	✓
178.3620(a)	✓	✓	✓	✓	✓

**NOTA:** Todos los aceites anteriores son incoloros (Color Saybolt +30), inodoros e insípidos y superan los requisitos de la norma de la FDA y de la Farmacopea de EE.UU. para Neutralidad, Compuestos de Azufre, Parafinas Sólidas, Sustancias Fácilmente Carbonizables y Disolventes Residuales.