

Descripción

Cristales finos blancos de Ascorbato sódico. E- 301

Propiedades Físico – Químicas

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Pureza | 99, 0 min. |
| Rotación específica | + 103° ~ + 108° |
| Pérdida por secado % | ≤ 0.25 |
| Metales pesados (ppm) | 10 |
| Plomo (ppm) | ≤ 0.0005 |
| Arsénico (ppm) | ≤ 0.0003 |
| Mercurio (ppm) | ≤ 0.0001 |
| Zinc (ppm) | ≤ 0.0005 |
| PH 10% W/V | 7.0 ~ 8.0 |
| Tamaño partícula | 40 mallas 95% min. |

Aplicaciones

Como antioxidante en cualquier proceso alimentario donde sea necesario, tales como aceites, grasas, salsas; cerveza, leche en polvo, pan, panes especiales, pan francés; pastas alimenticias frescas, preparados envasados de carne picada fresca, pescado, crustáceos y moluscos no elaborados, confituras, jaleas y mermeladas, preparados a base de fruta, compota de fruta, frutas legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas, ultracongeladas y en conservas, zumos de fruta.

Embalaje

Cajas de 25 kg con bolsa interior opaca.

Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco. No exponerlo a la luz directa o a olores fuertes

Caducidad

Caducidad 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Otros

Este producto está fabricado para que cumpla con las especificaciones de la British Pharmacopeia 98 y con las del Food Chemical Codex. Está certificado Certificado Kosher, ISO 9001. Producto No Modificado genéticamente.

