

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Acido Sórbico (E-200)

Fórmula Química: C₆H₈O₂

No. CAS: 110-44-1

Descripción:

Es un aditivo alimentario que se utiliza como conservante, tiene función antimicrobiana y antifúngica, aumentando la vida útil de los alimentos. Las características del ácido sórbico le permiten introducirlo en gran variedad de productos con un pH de hasta 6,5. El ácido sórbico puede inhibir de forma efectiva el crecimiento de mohos y levaduras, así como el desarrollo de algunas bacterias, especialmente las bacterias aeróbicas.

Especificaciones:

Parámetros	Specs
Calidad	Conforme con estándares FCC/E200
Apariencia	Polvo Blanco
Concentración	99.0 – 101.0 %
Humedad	≤ 0.5 %
Pérdida por secado	≤ 0.2 %
Acidez (como ácido sorbico)	≤ 1.0 %
Aldehídos	≤ 0.1 %
Sulfatos	≤ 0.02
Punto de Fusión	133 – 135°C
Metales Pesados	≤ 10 mg/kg
Plomo	≤ 2 mg/kg
Mercurio	≤ 1 mg/kg
Arsenico	≤ 2 mg/kg

Aplicaciones:

Como conservante, fungicida, se usa principalmente en productos lácteos fermentados, como yogurt, concentrado de jugo, etc. También se pueden usar para la industria cosmética, de resinas, caucho, etc.

Empaque:

Sacos kraft de 25 Kg, con bolsa interior de polietileno.

Almacenamiento:

Se almacena en lugares ventilados, limpios, secos y fríos. No se puede almacenar con sustancias tóxicas, nocivas y corrosivas.

Duración:

24 meses a partir de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento anteriores y con el embalaje original intacto.