

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Sorbato de Potasio (E-202)

Fórmula Química: C₆H₇KO₂

No. CAS: 590-00-1

Descripción:

El sorbato de potasio o sal de potasio del ácido sórbico es también conocida por el número E-202. Está formado por ácidos grasos insaturados que se presentan con aspecto de polvo de cristales blancos y su principal función es actuar como conservante alimentario. Es un conservante suave, fungicida y bactericida de elevada eficacia y seguridad, recomendado por la OMS y la FAO.

Especificaciones:

Parámetros	Specs
Calidad	FCC X
Apariencia	Gránulos Blancos o Polvo Blanco
Estabilidad al Calor	Sin cambio de color después de calentar durante 90 min a 105°C
Identificación	Agregue unas gotas de bromo TS a 2 ml de la solución de muestra, el color desaparecerá.
Concentración	99.0 – 101.0 %
Pérdida por secado	NMT 1.0 %
Alcalinidad	NMT 1.0 %
Acidez (como ácido sórbico)	NMT 1.0 %
Aldehídos	NMT 0.1 %
Metales Pesados	NMT 10 mg/kg
Plomo	NMT 2 mg/kg
Mercurio	NMT 1 mg/kg
Arsenico	NMT 3 mg/kg

Aplicaciones:

El sorbato de potasio es ampliamente empleado para la conservación de muchos productos alimenticios, especialmente aquellos que están destinados a ser almacenados y consumirse a temperatura ambiente, tapas de empanadas, pasta, pre-pizzas, pizzas congeladas, salsa de tomate, margarina, quesos para untar, rellenos, yogur, zumos, frutas secas, embutidos, vinos, bebidas gaseosas, etc. Para protegerse de partículas tales como el moho o los hongos que pueden ser la causa del deterioro de alimentos o incluso de que enfermen personas.

Empaque:

Cartón 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.