

СОРБАТ КАЛИЯ

(пищевая добавка E202)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Сорбат калия – пищевая добавка, относится к группе консервантов.
ДСП (допустимое суточное потребление) 25 мг/кг веса в день.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Сорбат калия оказывает угнетающее действие на дрожжи, плесневые грибы и некоторые виды бактерий, блокируя ферменты. Он проявляет антимикробное действие только при pH ниже 6,5. Сорбат калия химически стабилен.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяется для консервирования рыбных, фруктовых продуктов, колбасных изделий, безалкогольных напитков, молочных продуктов, сыров, кондитерских изделий и т. п. в количестве до 0,2% (в пересчете на кислоту), в винах с остаточным сахаром для предотвращения перебраживания в количестве до 200 мг/л (в пересчете на кислоту), для обработки против плесени желатиновых пленок на мясопродуктах, поверхности хлеба и хлебобулочных изделий, сухофруктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	кристаллический порошок или гранулы
Цвет	белый
Запах и вкус	без запаха, с горьковатым вкусом
Физико-химические показатели	
Влажность, %, не более	1,0
Содержание сорбата калия, %	98,0-101,0
Кислотность, %, не более	1,0
Щелочность, %, не более	1,0
Показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	

УПАКОВКА

Картонные коробки с фольгированной упаковкой массой нетто 25 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок хранения 24 месяца с даты изготовления.

Хранить в сухом, прохладном месте, вдали от источников тепла и влаги.