

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Eritorbato de Sodio (E-316)

Fórmula Química: $C_6H_7O_6Na$

No. CAS: 7378-23-6

Descripción:

El aditivo E-316 Eritorbato sodico es un antioxidante y estabilizante sintético. Se obtiene derivado del Ácido Eritórbico (E315). También se utiliza en productos cárnicos para evitar la formación de nitrosaminas.

Especificaciones:

Parámetros	Specs
Apariencia	Polvo blanco cristalino
Pureza	98.00 – 100.5 %
Rotación Específica	+95.5° ~ +98.0°
pH (1:20)	5.5 ~ 8.0
Pérdida en secado	0.25% max
Metales pesados	10 ppm max
Plomo	2 ppm max
Mercurio	1 ppm max
Arsénico	3 ppm max
Oxalato	Pasa la prueba
Sodio	Pasa la prueba
Acido ascórbico / reacción de color	Pasa la prueba
Solubilidad	Libremente soluble en agua, muy ligeramente soluble en etanol

Aplicaciones:

Es utilizado en carne procesada, como los perritos calientes y las hamburguesas, con el fin de reducir la tasa de reducción de nitrato a óxido nítrico, lo que permite a la carne mantener su color rosado. Se encuentra relacionado a nivel estructural con la vitamina C, con la cual comparte su actividad antioxidante. También ayuda a mejorar la estabilidad del sabor y a prevenir la formación de nitrosaminas carcinógenas.

COPROQUIM S.A.

Dirección: Km 11.5 vía Daule, Parque California 2

Teléfono: 04-6015370

Correo: rramirez@coproquim.com ; ventas@coproquim.com

www.coproquim.com

Guayaquil - Ecuador

Empaque:

Cajas de 25 Kg.

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.