



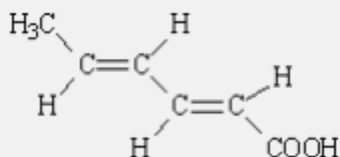
ÁCIDO SÓRBICO

FUNCIONALIDAD

Conservante antimicrobiano, agente fungistático

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Inhibe el crecimiento de hongos y levaduras en los alimentos con un pH hasta de 6.5; su efectividad aumenta al reducir el pH. **Se emplean en quesos, encurtidos, jugos de frutas, pan, vino, pasteles, mermeladas y otros.** El ácido sórbico está sujeto a reacciones de oxidación debido a sus dobles ligaduras, lo que produce radicales libres que atacan la membrana de la célula e inducen reacciones secundarias que inhiben el crecimiento microbiano.



★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
BRC
ISO 9001
ISO 22000
ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de síntesis química
Libre de OGM
Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Uso sugerido <0.3%
250ppm – 3300ppm Rangos de uso dependiendo la aplicación reportados en el Acuerdo de Aditivos.
*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:
Sorbato de potasio
Benzoato de sodio
Entre otros

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30