



BENZOATO DE SODIO

FUNCIONALIDAD

Conservador antimicrobiano (levaduras, bacterias y hongos)

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Controla el crecimiento de levaduras y bacterias, y en menor grado el de hongos en los productos ácidos como:

Jugos de fruta

Bebidas carbonatadas

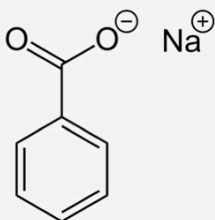
Postres

Alimentos fermentados

Mermeladas

Otros.

Los benzoatos también se emplean en mezclas con sorbatos para reforzar su función.



★ CERTIFICACIONES

Halal

Kosher

FSSC2200

ISO 9001

ISO 22000

★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de la neutralización de Ácido Benzoico .

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex alimentarius

Min. 200ppm - Máx. 2000ppm,

dependiendo la aplicación.

*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

Ácido Sórbico

Entre otros

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