



ERITORBATO DE SODIO

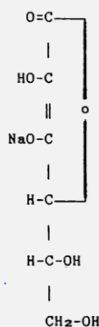
FUNCIONALIDAD

Conservador, con propiedades antisépticas y antioxidantes

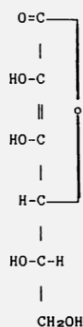
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Embutidos cárnicos : Se utiliza en la formulación de sales de curación para acelerar el curado y mantener un color rosado uniforme.

Pescado congelado, bebidas gaseosas, cerveza, conservas y mermeladas : previene o minimiza la oxidación de grasas y el deterioro por variaciones de color y sabor, contribuye a la preservación de vitaminas.



Eritorbato de sodio
(Isoascorbato)



Acido ascórbico
(Vitamina C)

★ FUENTE DE ORIGEN

Isómero del Ácido Ascórbico, reacción derivada de arroz y glucosa amilasa.
Libre de Alérgenos.
Libre de OGM.

★ DOSIS

BPF -Acuerdo de aditivos.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO 22000
Kosher	ISO 14000
BRC.	NO GMO
ISO 9001	

➤ También contamos con:
Ácido Ascórbico
Ácido Sórbico, entre otros.

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