



SORBATO DE POTASIO (GRANULAR Y POLVO)

FUNCIONALIDAD

Conservador

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Conservador derivado de la sal de potasio de Ácido Sórbico. Se utiliza en variedad de aplicaciones:

Lácteos: cremas, helados, leches fermentadas, quesos, mantequilla, etc.

Cárnicos: cocidos, curados, marinados, pescados ahumados, salados y secos, emulsionados.

Frutas y hortalizas secas y deshidratadas.

Confitería: jarabes, gelatinas, ates, jaleas, mermeladas, concentrados, goma de mascar.

Bebidas: jugos, bebidas alcohólicas, sidras, vinos.

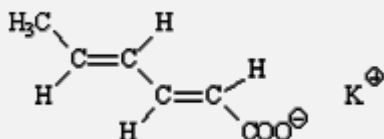
Panificación: Tortillas de harina, de maíz nixtamalizado.

★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO 22000
Kosher	ISO 9001
BRC	ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Ácido Sórbico
Libre de Alérgenos
Libre de OGM



★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos consultar dosis de las diversas aplicaciones en:

ANEXO I

Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida.

SORBATOS

CODEX consultar dosis de las diversas aplicaciones en:

Cuadro I

Productos panificación	de	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otro conservador permitido
------------------------	----	-------------	---

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

➤ También contamos con:
Benzoato de Sodio
Eritorbato de Sodio
Nisina
Natamicina
entre otros conservadores.

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