



ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C)

FUNCIONALIDAD

Regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de harina, secuestrante

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Agente antioxidante: Evita el oscurecimiento de la fruta cortada en trozos y salsas, así como la corrosión de los envases metálicos en productos enlatados

Cárnicos: Se emplea en las sales de cura (mezclas de nitritos y nitratos), actúa de manera sinérgica para favorecer el desarrollo de la coloración roja.

Bebidas: Se emplea para eliminar el oxígeno del espacio de cabeza en el envasado. Además, favorece la reducción de las dosis de sulfitos en mostos y vinos.

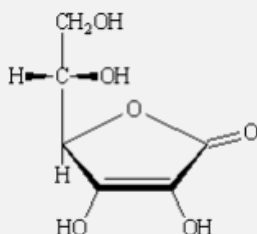
Panificación: Se emplea como auxiliar tecnológico para mejorar el comportamiento de la masa y a su vez enriquece las harinas.

Por su actividad biológica también se utiliza para fortificar productos pudiendo añadir la leyenda en el empaque, o bien como auxiliar para la conservación del contenido vitamínico del alimento.

También puede utilizarse en **gelatinas**

★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO 22000
Kosher	ISO 14001
BRC	ISO 18001
ISO 9001	



★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de la fermentación natural usando sorbitol como materia prima

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos: BPM excepto

Fórmulas de continuación 5 mg / 100 mL

Fórmulas para necesidades especiales de nutrición 5 mg / 100 mL

Codex Alimentarius

Pastas frescas y noodles 200ppm

Harinas 300ppm

Vegetales frescos 500ppm

*Para más información de cómo usar el producto no dude en contactarnos

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

➤ También contamos con:

Cafeína

Taurina

Aminoácidos

Conservadores

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