

## FICHA TECNICA

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

**Nombre Del Producto:** Propionato De Calcio.

**Definición:** Es un ingrediente de alta calidad utilizado a nivel mundial para prevenir el desarrollo de hongos y bacterias en productos planificados y pastas frescas. Es altamente seguro y se encuentra presente de manera natural en muchos alimentos, incluyendo el queso suizo. Además de su efecto conservante, el propionato de calcio también aporta nutrientes importantes como el calcio.

**Origen:** China

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

Verificar Artículo	Especificación
Ensayo /% >	99.0
Insoluble en agua /% ≤	0.30
Ácido libre y alcalinidad libre	
Pérdida por secado /% ≤	9.5
(As) Arsénico (mg/kg) <	3
Metales pesados (mg/kg) <	10
Fluoruro (mg/kg) <	30
(Fe) Hierro (mg/kg) <	50

### APLICACIONES

- 1) Productos de panadería.
- 2) Pizzas y Pastas.
- 3) Productos de Repostería.
- 4) Quesos.

### PRESENTACION



+58 241 8321517 +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste  
Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo.

