

FICHA TECNICA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto: Eritorbato De Sodio.

Definición: Es un químico de estado sólido y color blanco, con olor y sabor neutro, altamente refinado que es utilizado como aditivo alimenticio para fijar el color principalmente en la carne, pollo y refrescos. El eritorbato de sodio es una variación química del ácido ascórbico y vitamina C.

Origen: China

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Artículo	Objetivo
Descripción	Polvo cristalino blanco o gránulos
Identificación	Reacción positiva
Ensayo (%)	≥ 98.0
Pérdida por secado %	0.25max
Prueba de sodio	Pasa la prueba
Prueba para el color del ácido ascórbico reacción	Pasa la prueba
Rotación específica	+ 95° - + 98°
Oxalato	pasa la prueba
Valor de PH (10%)	5.5-8.0
Plomo (mg/kg)	2max
Arsénico (mg/kg)	3max
Mercurio (mg/kg)	1max
Claridad	pasa la prueba
Solubilidad	Fácilmente soluble en agua, muy ligeramente soluble en etanol
Conclusión: El bien cumple con la Norma FCC12/E316	

+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



APLICACIONES

- 1) Conservante la industria de alimentos.
- 2) Antioxidante.

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

