



F. MESQUITA ARAÚJO, LDA

PRODUTOS QUÍMICOS – PLÁSTICOS

IMPORTAÇÃO – DISTRIBUIÇÃO – EXPORTAÇÃO

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

SORBATO DE POTÁSSIO

DESIGNAÇÃO QUÍMICA: Sorbato de Potássio E202

FORMULA QUÍMICA: $C_6H_7O_2K$

CARACTERÍSTICAS: Granular branco – Tamanho da partícula: 18 – 22 mesh

UTILIZAÇÕES:

Impedir o crescimento de micróbios é a principal função de sorbato de potássio.

Adicionar 0,1% de sorbato de potássio para a soja, vinho, vinagre, legumes salgados. Para produtos congelados e refrigerados. Embeber os alimentos, especialmente frescos e camarão numa solução de 0,3% de sorbato de potássio, durante 30 segundos, em seguida, congelando-os, eles podem manter o seu sabor original. Adicionar sorbato de potássio para pastelaria, biscoitos e pão, para intensificar sabor.

À carne, se adicionado sorbato de potássio pode ser armazenada durante mais uma semana.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS*:

PARÂMETRO	UNIDADES	ESPECIFICAÇÃO
Pureza	%	Min. 99,0
Acidez	%	Máx. 1,0
Alcalinidade	%	Máx. 1,0
Metais Pesados	ppm	Máx. 10
Arsénio	ppm	Máx. 2
Perda por secagem	%	Máx. 0,4
Aldeídos	%	Máx. 0,1
Chumbo	ppm	Máx. 2
Mercurio	ppm	Máx. 1

* Dados Técnicos do Fabricante

APRESENTAÇÃO: Caixas 25 kg

V.N. de Gaia: 07.07.2015

Nota:

Esta ficha técnica está baseada na facultada pelo n/ fornecedor e que possuímos em arquivo.