

Propionato de Calcio

Ficha Técnica

Descripción

Polvo fino de granulometría media, de coloración blanca, sin aroma ni sabor.

El propionato de calcio es un ingrediente que actúa como conservante/preservante.

Aplicación

El propionato de calcio es usado en productos de panificación y de repostería.

Actúa en contra de los hongos, no así contra las levaduras ni bacterias.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg peso neto.

Ingredientes

Propionato de calcio.

Dosificación

Según R.S.A. la dosis máxima es de 1g / kg de producto terminado, expresado como ácido propiónico.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL	
	100g
Energía (kcal)	0
Proteínas (g)	0
Grasa Total (g)	0
H. de C. disp. (g)	0
Azúcares totales (g)	0
Sodio (mg)	200

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

24 meses desde la fecha de elaboración.

