

Sorbato de Potasio

Ficha Técnica

Descripción

Polvo fino de coloración blanca a crema, sin sabor y de aroma dulce.

El sorbato de potasio es un conservante que actúa principalmente contra de los hongos y las levaduras, sin embargo, no tiene el mismo efecto contra las bacterias.

Aplicación

El sorbato de potasio es usado principalmente en los productos lácteos; cremas, salsas y rellenos de pastelería y en el pan centeno.

Presentación

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

Ingredientes

Sorbato de potasio.

Dosificación

Según R.S.A. la dosis máxima es de 2g / kg de producto terminado, expresado como ácido sórbico.

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)	0

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.

