

SORBATO DE POTASIO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CÓDIGO C.A.S. : 590-00-1
 GRADO : Producto Grado Food
 APARIENCIA : Gránulos de color blanco a amarillento PRESENTACIÓN : Sacos de 25 Kg.
 PAIS DE ORIGEN : China

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Físico – Química

- ✦ Pureza: 99.0 – 101.0%
- ✦ Acido libre (como Acido Sórbico): <1%
- ✦ Álcali libre (como K_2CO_3): <1%
- ✦ Pérdida en secado: $\leq 1\%$
- ✦ Punto de fusión (como ácido sórbico): 133 – 135°C
- ✦ Aldehídos: <0.1%
- ✦ Cloruros (como Cloro): $\leq 0.1\%$

Nutricional

	00g
Energía (Kcal.)	0.0
Proteína (g)	0.0
Grasa Total (g)	0.0
Grasas Saturados (g)	0.0
Grasas Mono Insaturadas (g)	0.0
Grasa Poli Insaturadas (g)	0.0
Grasas Trans (g)	0.0
Colesterol (mg)	0.0

H. Carbono Disponible (g)	0.0
Sodio (mg)	0.0
Potasio (mg)	25,96

*Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

Condiciones de Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco envase cerrado y protegido de la luz directa.

Vida útil

2 años

Alérgenos

Producto No Alérgeno

Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	No	No	No
Huevos y sus productos	No	No	No
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	No	No	No
Pescados y productos pesqueros	No	No	No
Maní, soya y sus productos	No	No	No
Nueces y productos derivados	No	No	No
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	No	No	No
Crustáceos y sus Productos	No	No	No

Metales Pesados

Metales pesados (como Pb) ≤ 10 ppm

Arsénico ≤ 3 ppm Plomo

≤ 2 ppm

Mercurio ≤ 1 ppm

Microbiología Salmonella:

Negativo

Certificaciones Control de cambios

Fecha	Versión	Descripción	Responsable	V°B°
08-09-16	01	Oficialización del Documento	DC	PB
27-06-17	02	Incorporación tabla alérgenos	PG	EV