

## Antioxidantes ›› Ascorbato de sodio

### Ascorbato de sodio

#### **Descripción del ascorbato de sodio:**

El ascorbato de sodio es el nuevo agente unido de funciones de antioxidación, antisepsia y conservación. Puede prevenir la formación de carcinógenos(nitrosaminas) de productos adobados y erradicar los fenómenos de cambio de color, sabor exquisito y turbidez, etc. El ascorbato de sodio se aplica a la antisepsia y conservación de pescado, carne, verduras, frutas, alcoholes, bebidas y comidas en latas, etc.

#### **Almacenamiento y transporte:**

El ascorbato de sodio debe almacenar herméticamente en almacenes de buena ventilación, secos y oscuros. Prohibido poner juntos con sustancias tóxicas. Las exigencias del transporte son similares.

#### **Especificaciones del ascorbato de sodio:**

Nombre	Ascorbato de sodio
CAS No.	134-03-2
Fórmula química	C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> NaO <sub>6</sub>
Especificación	USP 31 / FCC V
Embalaje	En cartones de 25kg
Uso funcional	Antioxidante, Suplemento nutricional
Ítems	Especificación
Apariencia	Cristal blanco o polvo cristalino
Identificación	Reacción positiva
Rotación específica	+103 --- +108 o
Valor PH	7.0 - 8.0
Pérdida por desecación	0.25% max
Metales pesados:	10 ppm max
Análisis químico(en base seca)	99.0 - 101.0%
Impurezas orgánicas volátiles	Conformes

**GREMOUNT Internacional sociedad limitada**

<http://www.gremount.com.cn>