

Antioxidantes » Eritorbato de sodio

Eritorbato de sodio

Descripción del eritorbato de sodio:

El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de agente de antioxidación, antiseptia y conservación. Se considera como el aditivo alimentario legal por WHO(World Health Organization) y FAO(Food and Agricultural Organization). El eritorbato de sodio está producido adoptando la fermentación de microbios.

Aplicaciones del eritorbato de sodio:

El eritorbato de sodio se aplica a la producción de carnes, cervezas, bebidas, mermeladas y pescados congelados, etc. Puede mantener el color y sabor natural de alimentos y alargar el período de garantía y no tiene ningún efecto secundario tóxico.

Especificaciones del eritorbato de sodio:

Nombre	Eritorbato de sodio
CAS No.	6381-77-7
Fórmula química	$C_6H_7NaO_6H_2O$
Especificación	FCC V
Embalaje	En cartones de 25kg
Uso funcional	Antioxidante
Ítems	Especificación
Apariencia	Blanco, inodoro, polvo cristalino o granitos
Identificación	Positivo
Rotación específica	+95.5 - +98.0 o
Valor PH	5.5 - 8.0
Análisis químico(en base seca)	98.0 - 100.5%
Metales pesados	10 ppm max
Pb	5 ppm max
Arsénico	3 ppm max
Oxalato	Pass
Claridad	Pass

GREMOUNT Internacional sociedad limitada

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