

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Кислота сорбиновая (E200)

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Китай

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Сорбиновая кислота – безопасный, нетоксичный и эффективный пищевой консервант, представляющий собой ненасыщенную жирную кислоту, которая участвует в нормальном метаболизме и окисляется в конечном остатке до воды и оксида углерода, не накапливается в организме человека и является продуктом с высокой степенью безопасности. Сорбиновая кислота наполовину менее токсична, чем поваренная соль, 1/40 бензоата натрия, и поэтому разрешена к применению во всем мире и успешно используется в разных сферах пищевой промышленности. Химически стабильна, но способна улетучиваться с водой. Оставленный на воздухе на длительное время продукт может окисляться и изменить цвет.

ДСП (допустимое суточное потребление) 25 мг/кг веса в день. Опасности по ГН-98 отсутствуют.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	кристаллический порошок
Цвет	белый
Запах и вкус	без запаха или со слабым специфическим запахом и слабокислым вкусом
Состав:	
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	0,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, % СВ	98,0-101,0
Интервал плавления, °С	132- 135
Остаток после прокаливания, %, не более	0,2
Показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».	

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Сорбиновая кислота существенно приостанавливает развитие плесени, дрожжевых и аэробных бактерий, при этом она не обладает микробицидным действием, а только замедляет развитие микробов, поэтому добавлять сорбиновую кислоту имеет смысл только в гигиенически чистые пищевые продукты и сырье. Сорбиновая кислота эффективно продлевает срок годности продуктов и способствует сохранению вкусовых качеств. Она также может предотвратить размножение токсинов ботулизма, стафилококков и сальмонеллы, и других болезнетворных организмов. Сорбиновая кислота проявляет антимикробное действие только при pH ниже 6,5. Однако сорбиновая кислота неэффективна в отношении анаэробных бактерий, бацилл, лактобактерий ацидофильных и других положительных микроорганизмов.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяется для консервирования рыбных и фруктовых продуктов, кондитерских изделий, маргаринов и т.п., для обработки против плесени желатиновых пленок на мясопродуктах, поверхности хлеба и хлебобулочных изделий, сухофруктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов.

ДОЗИРОВКА: 0,5-2 г/кг

УПАКОВКА: Бумажные мешки массой нетто 25 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: Срок годности 24 месяца с даты производства.

Хранить в закрытых мешках в защищенном от попадания прямых солнечных лучей сухом и прохладном месте.