

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Лактат натрия

Натрий молочнокислый производят из карботана, молочной кислоты или гидроксида натрия. Добавку E325 применяют в пищевой отрасли в качестве регулятора кислотности, влагоудерживающего агента, эмульгатора, синергиста антиоксидантов. Среди его полезных функций:

- способствует улучшению вкусовых показателей, структуры продукта, увеличивает водосвязывающие свойства;
- выступает в роли стабилизаторы для мясных продуктов при размораживании;
- придает характерный вкус хлебу, подкисляет тесто;
- продлевает срок хранения консервированных продуктов.

### Сертификат анализа:

Наименование показателя	Результат исследования
Внешний вид	Сироп однородной консистенции
Молярная масса	112.06 г/моль
Плотность	1,26-1,36 г/см <sup>3</sup>
pH (20 % р-р)	6.5-7.5 (по факт. 7)
Чистота	57 — 66 % (по факт.60,11 %)
Цветность (Аph), не более	50 (по факт. 20)
Кислотность, не более	0,5 % (по факт. 0,1 %)
Сульфат, не больше	0,005 % (по факт. 0,002 %)
Хлорид, не больше	0,005 % (по факт. 0,003 %)
Мышьяк, не больше	0,0003% (по факт. менее 0,0001%)
Сера, не больше	0,0002% (по факт. менее 0,0001%)
Тяжелые металлы, не больше	0,001% (по факт. 0,0007%)
Цианид, не больше	0,00005% (по факт. менее)
Ртуть, не больше	0,0001% (по факт. менее 0,00005%)
Метанол, метиловый эфир, не больше	0,025% (по факт.0,0000012%)

**Форма реализации:** канистры по 25 кг

**Срок хранения:** 2 года с даты производства.

**Условия хранения:** в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в защищенном от света месте