



laguilhoat

EDICIÓN: 04
FECHA: 15.06.2020

SORBITOL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	D-Sorbitol E-420. Nº CAS: 50-70-4																												
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.																												
CARACTERÍSTICAS	<p>El sorbitol es un edulcorante de bajo contenido calórico (2,4 Kcal por gramo) y de poder endulzante menor que el azúcar (un 40%).</p> <p>Además de sus características como sustituto del azúcar, se usa habitualmente por su capacidad de retener la humedad y evitar la cristalización en alimentos congelados y helados.</p>																												
USOS	Usos e instrucciones de usos infinitos ya que es un edulcorante.																												
INSTRUCCIONES DE USO	<p>Para fines distintos de la edulcoración:</p> <p>Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.</p>																												
PRESENTACIÓN	Cubo de 400g o 800g																												
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																												
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco. Evitar la humedad, ya que debido a su fino tamaño de partícula puede compactarse.																												
PROPIEDADES		<table border="1"> <thead> <tr> <th><u>PARÁMETRO</u></th> <th><u>VALOR</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pureza</td> <td>97% min.</td> </tr> <tr> <td>Contenido de agua</td> <td>1% máx.</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores</td> <td>0.2% máx.</td> </tr> <tr> <td>Cenizas sulfatadas</td> <td>0.1 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>0.2 ml NaOH (0.02N) máx.</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de azufre</td> <td>10 ppm máx.</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados</td> <td>5ppm máx.</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>1ppm máx.</td> </tr> <tr> <td>Níquel</td> <td>1ppm máx.</td> </tr> <tr> <td>Arsénico</td> <td>3ppm máx.</td> </tr> <tr> <td>Cloruro</td> <td>50ppm máx.</td> </tr> <tr> <td>Sulfato</td> <td>100ppm máx.</td> </tr> </tbody> </table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Pureza	97% min.	Contenido de agua	1% máx.	Azúcares reductores	0.2% máx.	Cenizas sulfatadas	0.1 % máx.	Acidez	0.2 ml NaOH (0.02N) máx.	Dióxido de azufre	10 ppm máx.	Metales pesados	5ppm máx.	Plomo	1ppm máx.	Níquel	1ppm máx.	Arsénico	3ppm máx.	Cloruro	50ppm máx.	Sulfato	100ppm máx.	
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																												
Pureza	97% min.																												
Contenido de agua	1% máx.																												
Azúcares reductores	0.2% máx.																												
Cenizas sulfatadas	0.1 % máx.																												
Acidez	0.2 ml NaOH (0.02N) máx.																												
Dióxido de azufre	10 ppm máx.																												
Metales pesados	5ppm máx.																												
Plomo	1ppm máx.																												
Níquel	1ppm máx.																												
Arsénico	3ppm máx.																												
Cloruro	50ppm máx.																												
Sulfato	100ppm máx.																												
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																												

Departamento calidad externo: