



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

BENZOATO SÓDICO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Benzoato sódico E211
CARACTERÍSTICAS	Producto en polvo utilizado para el control de levaduras, mohos y bacterias a pH de 6,5. Tiene una alta pureza (garantizando un 99.9%) y es incoloro e inodoro. Destinado a la alimentación.
USOS	El Benzoato de Sodio es un conservante alimentario usado frecuentemente en muy diversos tipos de alimentos como salsas, bebidas carbonatadas, mermeladas, zumos, lácteos. Es especialmente eficaz en alimentos ácidos y en las condiciones correctas modera la aparición de bacterias y mohos no deseados. Su presencia también ayuda a conservar el color y aspecto de ciertos alimentos. Se utiliza también en la elaboración de encurtidos.
INSTRUCCIONES DE USO	Es el aditivo alimentario con número E211 cuyo uso está autorizado por la UE y la FDA americana. Es un aditivo con muchos usos potenciales y siempre se debe seguir la dosificación recomendada para cada uno de ellos. A modo de guía, la cantidad de Benzoato de Sodio total presente no debería exceder en peso al 0,1% del peso total de alimento o bebida final. Límites máximos de productos se tienen que comprobar en base al Reglamento (UE) 1129/2011 y sus modificaciones.
PRESENTACIÓN	Bote de 180 g.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco, abrigado de la luz.
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

