



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

SORBITOL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	D-Sorbitol E420(i). Nro CAS: 50-70-4.		
CARACTERÍSTICAS	Polvo cristalino, blanco, inodoro y dulce. Destinado a la alimentación.		
PRESENTACIÓN	Botes de 280g, 400g, 800g. Bolsa de 1.2 kg.		
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente en lugar seco.		
PROPIEDADES		PARÁMETRO	VALOR
		Contenido de Agua	1% Máx.
		Sorbitol	97% Mín.
		Azúcares reducidos	0.2% Máx.
		Punto de fusión	95 – 98 °C
		Acidez	0.2 ml Máx.
		Sulfato ASH	0.1% Máx.
		Conductividad	20 microS. cm-1 Máx.
		SO2	10 ppm Máx.
		Sulfato	100 ppm Máx.
		Cloruro	50 ppm Máx.
		Metales pesados	5 ppm Máx.
		Plomo	1 ppm Máx.
		Níquel	1 ppm Máx.
		Arsénico	3 ppm Máx.
		Fracción granulometría del tamiz - Residuo en 500 mic - Residuo en 25mic - Residuo en 40 mic	5% Máx. 20 - 45% Máx. 90% Min.
		Valores microbiológicos - Recuento microbiano aerobio total - Recuento total de levaduras - Recuento total de moldes - Escherichia coli - Salmonella	100 /g Máx. 10 /g Máx 10 /g Máx. No detectado en 1g No detectado en 25g
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

