

# BENZOATO DE SODIO GRANULAR



## BENZOATO DE SODIO GRANULAR (INHIBIDOR) ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

<b>PRESENTACIÓN:</b>	Sacos de papel kraft con impresión y bolsa interior de polietileno, con 20 kg de contenido neto.	
<b>GENERALIDADES:</b>	Es un agente antimicrobiano efectivo para la conservación de alimentos y bebidas cuyo pH sea menor de 4.5, ya sea que se presente en forma natural o ajustado por medio de un acidulante. Es efectivo contra levaduras y bacterias y de poca acción contra los hongos. Es muy soluble en agua y soluble en alcohol.	
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Benzoato de sodio.	
<b>GRADO:</b>	Alimenticio.	
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>		
ASPECTO:	Escamas de forma irregular.	
COLOR:	Blanco.	
OLOR:	Inodoro.	
SABOR:	Dulzón, astringente.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:</b>		
HUMEDAD:	1.5 % máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1133
PUREZA (base seca):	99.0 - 100.5%	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 925
ALCALINIDAD	0.2 ml máx.	FCC 7 Ed. 925
ARSÉNICO (como As):	3 mg/ kg máx.	NOM-117-SSA1-1994
PLOMO ( como Pb)	2.0 mg/kg máx.	NOM-117-SSA1-1994
METALES PESADOS (como Pb):	10 mg/ kg máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 931
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	N/A (ver procedimiento especificaciones)	
<b>ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar en locales cerrados, en ambiente fresco y seco. Estibar: 4 sacos por cama, 5 camas por tarima y no más de 3 tarimas por estiba.	
<b>VIDA ÚTIL:</b>	547 días después de su fabricación, en envase cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
<b>USOS:</b>	Como conservador en rellenos, mermeladas, jaleas, salsas, refrescos, etc.	
<b>ESTADO LEGAL:</b>	Este producto está clasificado como: Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS) y su uso debe ser declarado en la etiqueta del producto en que se utilice.	

Este producto está elaborado con materias primas permitidas para su uso en alimentos de acuerdo a: Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes. Para su dosificación y limitaciones se recomienda consultar la NOM del producto donde se va a aplicar.