

PROPIONATO DE SODIO



PROPIONATO DE SODIO POLVO SPRAY
(CH₃-CH₂-COONa)
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

PRESENTACIÓN:	Sacos de papel kraft con impresión y bolsa interior de polietileno, con 25 kg de contenido neto.	
GENERALIDADES:	Existe naturalmente en ciertos alimentos como el queso suizo. Se digiere fácilmente y es metabolizado en la misma forma que los carbohidratos. No inhibe la acción de la levadura, por ello es ideal para usarse en procesos de fermentación. Es muy soluble en agua y poco soluble en alcohol.	
COMPOSICIÓN:	Propionato de sodio.	
GRADO:	Alimenticio.	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:		
ASPECTO:	Polvo fino.	
COLOR:	Blanco.	
OLOR:	Ligero, a ácido propiónico.	
SABOR:	N.A.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:		
HUMEDAD:	1.0 % máx.	FCC 7 th Ed. 1133
PUREZA (base seca):	99.0 % mín.	FCC 7 th Ed. 959
pH (10 %):	8.0 - 10.5	FCC 7 th Ed. 959
ARSENICO (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 th Ed. 931
GRANULOMETRÍA:	10 % máx. ret. malla 30 USBS	FCC 7 th Ed. 1142
MATERIA EXTRAÑA:		
FRAGMENTOS DE INSECTOS:	50 máx. en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
PELOS DE ROEDOR:	1 máx. en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	N/A (ver procedimiento especificaciones)	
ALMACENAMIENTO:	Conservar en locales cerrados, en ambiente fresco y seco. Estibar: 4 bultos por cama, 6 camas por tarima y no más de 1 tarima por estiba.	
VIDA ÚTIL:	365 días después de su fabricación, en envase cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
USOS:	Como inhibidor del crecimiento de hongos, bacilos productores de filamentación en el pan (ROPE) y otras bacterias. Tiene poco efecto sobre las levaduras.	