

Ácido Eritórbico
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Antioxidante, evita a oxidação por unir-se fortemente ao oxigênio livre do alimento.

Fórmula Molecular

C₆H₈O₆

Descrição do Produto

Cristais ou pó brancos ou levemente amarelados.

Especificações

Pureza (base seca)	99,0 ~ 100,5%
Arsênio	3 ppm máx.
Chumbo	5 ppm máx.
Perda por secagem	0,4% máx.
Resíduo de ignição	0,3% máx.
Metais Pesados (como Pb)	10 ppm máx.
Rotação específica [α] _D ^{25°}	-16,5° ~ -18,0°

Informações Nutricionais (para 100g)

Valor Calórico	309,52 – 333,33 Kcal
Valor Energético	1300 – 1400 KJ
Proteínas	0 g
Carboidratos Totais	0 g
Fibras Dietéticas	0 g
Fibras Solúveis ou Gomas	0 g
Açúcares	0 g
Outros Carboidratos	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gordura saturada	0 g
Gordura Poliinsaturada	0 g
Gordura Monoinsaturada	0 g
Gordura Trans	0 g
Colesterol	0 g
Vitaminas	0 mg
Cálcio	< 0,1 mg
Fósforo	0 mg
Magnésio	0 mg
Sódio	0 mg
Potássio	0 mg

Granulometria

40 mesh 100% atravessa

Validade

2 anos.

Aplicações

Se utiliza para potencializar a ação curativa dos nitritos na carne e para estabilizar o aroma e a cor da carne, dos produtos cárneos e das frutas.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br