



SORBIC ACID

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 511401003
Ean code: 8435261902169
Country of origin: Germany

2. DESCRIPTION:

Sorbic acid
Preservative: E-200
Chemical substance name: hexa-2,4-dienoic acid

Properties

Preservative & Antioxidant

3. INGREDIENTS:

Preservative: 100% sorbic acid (E-200)

4. APPLICATION:

The Sorbic acid is used commonly as preservative agent, especially in food products disabling effectively the growth of mildews, yeasts and some bacteria that are the causes of the deterioration of the food.

It is in use in the manufacture of:

- Sausages, cold cuts, tinned vegetables, butter, cheeses, nougats, marzipans, candies and chewing gums: dose of 0,1 %
- Eggs and egg-products: dose of 1 %
- Fruit Juices, syrups and orgeats: dose of 0,15 %
- Yogurt, caramel, puddings and refreshing drinks: dose of 0,06 %
- Bread, special breads, bakery, confectionery and pastries shop: dose of 0,2 %

LIMITATION OF USE:

This product may be subject to limitations of use. Please consult current legislation in the country of destination.

5. SHELF LIFE:

36 months since its production date.

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

To keep in a fresh and dry place, in opaque packaging and well closed to avoid its deterioration.

SOLEGRAELLS

guzmán

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Net Weight: 500g

8. SPECIFICATIONS:

	Limits
Aspect	White crystalline powder of typical smell
Molecular weight	112,13
Empirical formula	C ₆ H ₈ O ₂
Constitutional formula	CH ₃ -CH=CH-CH=CH-COOH
Richness (%)	99-100
Melting point (°C)	133 - 135
Moisture, % max	0,5
Solubility	Slightly soluble in cold water; soluble in warm water and in alcohol
heat tries (after 90 min to 105°C)	Without change of color
Richness, in dry base, %	99.0-101.0
Water content	0.5
Melting point (°C)	132-135
Ashes, % max.	0,1
Heavy metals, ppm., max.	10
As, ppm, max.	0,1
Pb, ppm, max.	0.1
Hg, ppm, max.	0,01
Cd, ppm, max.	0,02
Zn, ppm, max.	0,1
Chloride, ppm., max.	100
Sulphates, ppm., max	150

9. ALLERGEN INFORMATION:

ALLERGENS	CONTENT		
	YES	NO	POSSIBLE CROSS CONTAMINATION
Cereals that contain gluten and products derived (maize, barley, oats, spelt, kamut, etc)		X	X
Crustacean and products with crustacean in it.		X	
Eggs and products with egg in it.		X	
Fish and products with fish in it.		X	
Peanut and products with peanut in it.		X	
Soya and products with soya in it.		X	
Milk and dairy products.		X	X
Fruits with shell (almond, hazelnut, walnut, cashew, etc).		X	
Celery and derived products.		X	
Mustard and derived products.		X	
Sesame and products with sesame in it.		X	
Anhydride sulphurous and sulphites.		X	X
Lupin and products with lupin.		X	
Molluscs and products with molluscs.		X	

10. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains*, ingredients or other elements for the manufacture of sorbic acid.

*No GMO in the meaning of directive 90/219/EC and as amended in directive 2011/18/EC.

11. HAZARD INDICATORS:

Produces cutaneous irritation
 Produces eyes serious irritation
 It can irritate the respiratory tract

12. PRODUCT CLASSIFICATION:

CAS No	110 –44 –1
E No	200

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: January, 31 2022

Revision number: 4

Revised by:
 Quality Manager
 Guzman Gastronomía

Approved by:
 General Manager
 Guzman Gastronomía

ÁCIDO SÓRBICO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 511401003

Código Ean: 8435261902169

País de origen: Alemania

2. DESCRIPCIÓN:

Ácido sórbico

Conservante: E-200

Nombre químico de la sustancia: ácido hexa-2,4-dienoico

Propiedades

Conservante y antioxidante

3. INGREDIENTES:

Conservante: 100% ácido sórbico (E-200)

4. APLICACIONES:

El Ácido Sórbico se utiliza comúnmente como agente conservador, especialmente en productos alimenticios, pues actúa inhibiendo eficazmente el crecimiento de mohos, levaduras y algunas bacterias que son los causantes del deterioro de los alimentos.

Se utiliza en la fabricación de:

- Embutidos, fiambres, conservas vegetales, mantequilla, quesos, turrone, mazapanes, caramelos y chicles: dosis del 0,1%
- Huevos y ovoproductos: dosis del 1%
- Zumos de frutas, jarabes de frutas y horchatas: dosis del 0,15%
- Yogur, flan, púdines y bebidas refrescantes: dosis del 0,06%
- Pan, panes especiales, pastelería, confitería y bollería: dosis del 0,2%

LIMITACIONES DE USO:

Este producto puede estar sujeto a limitaciones de uso. Consultar la legislación vigente en el país de destino.

5. VIDA ÚTIL:

36 meses después de su fecha de fabricación

6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco y seco y en envases opacos y bien cerrados para evitar su deterioro.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:

Peso neto: 500g

8. ESPECIFICACIONES:

Parámetros	Limites
Aspecto	Polvo blanco cristalino de olor característico
Peso molecular	112,13
Fórmula empírica	C ₆ H ₈ O ₂
Fórmula constitucional	CH ₃ -CH=CH-CH=CH-COOH
Riqueza (%)	99-100
Punto de fusión (°C)	133 – 135
Humedad, % máx.	0,5
Solubilidad	Poco soluble en agua fría; soluble en agua caliente y en alcohol
Prueba de calor (después de 90 min a 105°C)	Sin cambio de color
Riqueza, en base seca, %	99,0-101,0
Contenido en agua	0,5
Punto de fusión, °C	132-135
Cenizas, % máx.	0,1
Metales pesados, ppm., máx.	10
As, ppm, máx.	0,1
Pb, ppm, máx.	0,1
Hg, ppm, máx.	0,01
Cd, ppm, máx.	0,02
Zn, ppm, máx	0,1
Cloruros, ppm, máx	100
Sulfatos, ppm, máx	150

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALERGENOS	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados		X	X
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X	X
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

10. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante del producto no emplea organismos modificados genéticamente*, ingredientes u otros elementos para la fabricación del ácido sórbico.

*No es OMG de acuerdo con la Directiva 90/219/EC y su modificación de acuerdo a la Directiva 2011/18/EC.

11. INDICACIONES DE PELIGRO

- Provoca irritación cutánea.
- Provoca irritación ocular grave
- Puede irritar las vías respiratorias.

12. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

CAS No 110 -44 -1
 CE No 203-768-7

SOLEGRAELLS

guzmán

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 31-Enero-2022

Revisión número: 4

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía