

BENZOATO DE SODIO

CONSERVANTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CONSÍGUELO EN



832 415 0161

¿QUÉ ES?

Polvo cristalino blanco de sabor dulce y ligero, soluble en agua, es un conservante de alimentos y bebidas cuyo pH sea menor a 4.5, es efectivo contra levaduras y bacterias con poca acción contra hongos.

USOS

- Bebidas, Jarabes, Jugos
- Sidra, Néctares
- Margarinas, Yoghurt
- Purés, Jaleas, Mermeladas
- Conservas, Rellenos
- Condimentos, Encurtidos

¿CÓMO SE UTILIZA?

Se agrega junto con los demás ingredientes al inicio del proceso.

Se recomienda disolverlo previamente en agua, para su mejor incorporación.

PROBLEMAS COMUNES:

- | | | |
|-----------|--|--|
| 01 | SI EL PRODUCTO TIENE UN SABOR PICANTE | SE NECESITA BAJAR LA DOSIS. |
| 02 | SI HAY APARICIÓN DE BACTERIAS Y LEVADURAS | EL PH DEL PRODUCTO NO ESTA EN EL RANGO DE ACCION O EL PRODUCTO ESTÁ CONTAMINADO DE ORIGEN. |
| 03 | SI EL CONSERVADOR NO SE DISUELVE | HAY QUE DILUIRLO PREVIAMENTE EN AGUA. |

¡CUIDADO!

El nivel máximo permitido en alimentos es el 0.1% (0.035oz por lb de PT)

DOSIS

0.035% - 0.1%
0.35g-1g por Kg/L de
Producto Terminado

ADQUIERELO EN LA TIENDITA ESSENTIALS:

Aditivos alimenticios,
conservadores y ácidos.
Presentación: 1lb (454 kg).

