ХИМТРЕЙДИНГ ПЛЮС

ООО «ХимТрейдинг Плюс»
Юр.адрес: 223051 Минская обл., Минский р-н, п.Колодищи, ул.Чкалова, д.17 к.2
Почтовый адрес: ул. Л.Карастояновой, 32-32, г.Минск, 220068

Р/с 301 200 007 5128 в ОАО "Белгазпромбанк", г.Минск, ул.Притыцкого, 60/2,
МФО 153001742 УНП 691427336 ОКПО 300081406000
тел.. +375 (17) 290 13 51, -52 факс 335 03 48 e-mail: chemtraiding@gmail.com

Сертификат качества*

Сорбат калия $C_6H_7KO_2$	
Объект испытания	**Стандарт**
Внешний вид	Белые гранулы
Идентификация	Соответствует стандарту
Анализ (сод-е основного в-ва)	98,0% - 101,0%
Кислотность (как сорбиновая кислота)	≤ 1,0 %
Щелочность (как K_2CO_3)	≤ 1,0 %
Потери при сушке	≤ 1,0 %
Содержание тяжелых металлов	≤ 10 ppm
Содержание цинка	≤ 50 ppm
Содержание ртути	< 1 ppm
Содержание кадмия	≤ 0,10 ppm
Содержание свинца	≤ 1 ppm
Содержание мышьяка	≤ 1 ppm
Содержание альдегидов	≤ 10 ppm

Продукт соответсвует FCC V / E202

Фасовка: Коробки по 25 кг
Производитель: Китай
Гарантийный срок хранения: 2 года

Консервант сорбат калия (Е202) обладает нейтральным вкусом, что позволяет использовать его для консервирования овощей и фруктов, рыбных и мясных продуктов, добавляют при приготовлении кондитерских и яичных изделий, безалкогольных напитков, плодово-ягодных соков. Так как добавка Е202 способна тормозить развитие плесени, ее широко применяют при производстве колбасных и сырных изделий. Добавляют ее в тесто при производстве ржаного хлеба также с целью приостановить образование плесени. Также широко применяют Е202 в качестве консерванта в кислых и пряных соусах восточной кухни, так как это достаточно эффективное антимикробное средство при высоких уровнях кислотности, что позволяет приостановить образование грибов и дрожжей в данных продуктах.

*Согласно сертификата качества производителя