
Producto:	ASCORBATO SÓDICO
Sinónimos:	Ascorbato de sodio.
Nombre químico:	L-Ascorbato de sodio.
EINECS:	205-126-1
Fórmula química:	$C_6 H_7 O_6 Na$
Peso molecular:	198,11
Descripción:	Sólido cristalino inodoro, blanco o casi blanco que se oscurece al exponerse a la luz.
Aroma y sabor:	Típico del producto, prácticamente libre de olores.
Utilización:	En la elaboración de productos cárnicos.
Dosificación:	Según normativa aplicable al producto al que se destine.
Ingredientes:	Ascorbato de sodio E301 (sal de sodio de vitamina C)
Modo de empleo:	Por solución o mezclado físico.
Características microbiológicas:	<ul style="list-style-type: none">- Aerobios mesófilos totales < 1000 ufc/g- Salmonella Ausencia/25g- Escherichia coli Ausencia/g
Características físico-químicas:	<ul style="list-style-type: none">- Pruebas positivas de ascorbato y de calcio.- Contenido > 99,0%- Pérdida por desecación < 0,25%- Poder rotatorio específico (10% p/v) $[\alpha]_D^{20}$ Entre +103°C y +106°C- pH de una solución al 10% Entre 6,5 y 8,0- Arsénico < 3 ppm- Plomo < 5 ppm- Mercurio < 1 ppm- Metales pesados < 10 ppm
Presentación:	Disponible en los siguientes envases: <ul style="list-style-type: none">- Sacos papel multicapa de 25 kilos
Almacenamiento:	En lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil:	En envases cerrados originales: 12 meses.
R.S.I.:	24.00467/V - 31.00077/V