

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

FICHA TÉCNICA

NITRATO POTÁSICO (E-252)

№ CAS : 7757-79-1	Nombre químico: Nitrato de potasio
№ CE : 231-818-8	Fórmula molecular: KNO₃
Formato : 250 g y 1 y 25 kg	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Aspecto Sólido cristalino, de color blanco e inodor		
Densidad	2,10 g/cm ³	
Solubilidad	Soluble en agua Ligeramente soluble en etanol	
pH (sol. 5 %)	<mark>4,50</mark> – 11,00	

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Riqueza	mín. 99,00 %
Arsénico (As)	máx. 3,00 ppm
Humedad	Máx. 1 %
Mercurio (Hg)	máx. 1,00 ppm
Nitritos (NO ₂ -)	máx. 0,0020 %
Plomo (Pb)	máx. 2,00 ppm

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- Cumple con el Reglamento (CE) 231/2012 conforme a los niveles de pureza de los aditivos alimentarios
- Número de registro REACH 01-2119488224-35-XXXX
- Certificado alérgenos y libre de gluten

Usos:

- Aditivo alimentario

Almacenaje:

- Almacenar en lugar seco y bien ventilado a temperatura ambiente
- Mantener lejos de puntos de ignición o fuentes de calor, y de la luz directa
- Mantener el envase bien cerrado después de cada uso

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

LIMITACIONES DE USO

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

Producto	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Restricciones o excepciones
Queso curado	150	Solo queso duro, semiduro y semiblando
Requesón	150	Solo leche de quesería de queso duro, semiduro y semiblando
Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16	150	Solo productos curados a base de queso duro, semiduro y semiblando
Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	150	Solo sucedáneos de queso a base de leche
Carne elaborada no tratada térmicamente	150	
Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	250	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión entre tres y diez días; la solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo cultivos microbiológicos
Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	250	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión entre tres y cinco días; el producto no se trata térmicamente y tiene una elevada actividad de agua
Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	10	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado
Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	300	Solo kylmâsavustettu poronliha / kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de



ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN Polígono Industrial Can Jardi C/. Compositor Verdi, 72 08191 RUBI (Barcelona)

	T	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
		curado es entre catorce y veintíun días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas
Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	250	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C
Productos tradicionales que se	250	solo rohschinken, nassgepökelt
sumergen en una solución de		y productos similares: el
curado (que contiene nitritos o	200	tiempo de curado depende de
nitratos, sal y otros		la forma y el peso de las piezas
componentes)		de carne (unos dos días por
		kilo), seguido de estabilización
		y maduración
Productos tradicionales	250	Solo dry cured bacon y
curados en seco (el		productos similares: curado en
procedimiento de curado en	Completion and an American	sec <mark>o seg</mark> uido de maduración
seco supone la aplicación en		de cuatro días como mínimo
seco a la superficie de la carne		
de una mezcla de curado que		
contiene nitrato o nitrito, sal y		
otros componentes, seguido		
de un periodo de		
estabilización y maduración	883 Marian	
Productos tradicionales	250	Solo dry cured ham y
curados en seco (el		productos similares: curado en
procedimiento de curado en		seco seguido de maduración
seco supone la aplicación en		de cuatro días como mínimo
seco a la superficie de la carne		
de una mezcla de curado que		
contiene nitrato o nitrito, sal y		
otros componentes, seguido		
de un periodo de		
estabilización y maduración		
Productos tradicionales	250	Solo jamón curado, paleta
curados en seco (el		curada, lomo embuchado,
procedimiento de curado en		cecina y productos similares:
seco supone la aplicación en		curado en seco con un período
·		



ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN Polígono Industrial Can Jardi C/. Compositor Verdi, 72 08191 RUBI (Barcelona)

seco a la superficie de la carne		de estabilización de diez días
de una mezcla de curado que		como mínimo, seguido de un
contiene nitrato o nitrito, sal y		período de maduración de
otros componentes, seguido		cuarenta y cinco días como
de un periodo de		mínimo
estabilización y maduración		
Productos tradicionales	250	Solo presunto, presunto da pa,
curados en seco (el		paio do lombo y productos
procedimiento de curado en		similares: curado en seco entre
seco supone la aplicación en		diez y quince días, seguido de
seco a la superficie de la carne		un período de estabilización de
de una mezcla de curado que		treinta a cuarenta y cinco días
contiene nitrato o nitrito, sal y		y de un período de
otros componentes, seguido		maduración de dos meses
de un periodo de		como mínimo
estabilización y maduración		
Productos tradicionales	250	solo jambon sec, jambon sel y
curados en seco (el	199	otros productos curados secos
procedimiento de curado en		similares: curado en seco
seco supone la aplicación en	757287601440202	durante tres días más un día
seco a la superficie de la carne		por kilo, seguido de un período
de una mezcla de curado que		de postsalado de una semana
contiene nitrato o nitrito, sal y	March March Francisco	y d <mark>e un p</mark> eríodo de
otros componentes, seguido		env <mark>ejecim</mark> iento y maduración
de un periodo de	A Marine Sand Sand Sand Sand Sand Sand Sand Sand	de <mark>cuare</mark> nta y cinco días a
estabilización y maduración		di <mark>ecioch</mark> o meses
Productos tradicionales	250	solo rohschinken, nassgepökelt
curados en seco (el		y productos similares: el
procedimiento de curado en		tiempo de curado depende de
seco supone la aplicación en		la forma y el peso de las piezas
seco a la superficie de la carne		de carne (unos diez a catorce
de una mezcla de curado que	Managara and Market	días), seguido de estabilización
contiene nitrato o nitrito, sal y		y maduración
otros componentes, seguido		
de un periodo de		
estabilización y maduración		
Otros productos curados por	250	solo rohschinken, trocken-
métodos tradicionales		/nassgepökelt y productos
(procesos de inmersión y		similares: combinación de
curado en seco utilizados		curado en seco y curado por
conjuntamente, o inclusión de		inmersión (sin inyección de
nitritos o nitratos en un		solución de curado); el tiempo
producto compuesto, o		de curado depende de la
inyección de la solución de		forma y el peso de las piezas
curado en el producto antes		de carne (entre catorce y
de cocinarlo)		·
		i .



ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

		treinta y cinco días), seguido
		de estabilización y maduración
Otros productos curados por	10	solo jellied veal y brisket:
Otros productos curados por métodos tradicionales	10	inyección de solución de
(procesos de inmersión y		curado y, tras dos días como
curado en seco utilizados		mínimo, cocido hasta tres
conjuntamente, o inclusión de		horas en agua hirviendo
nitritos o nitratos en un		
producto compuesto, o		90
inyección de la solución de		111 m.
curado en el producto antes		
de cocinarlo)		
Otros productos curad <mark>os por</mark>	300	solo rohwürste (salami y
métodos tradicionales		kantwurst): maduración
(procesos de inmersión y	900	mínima de cuatro semanas y
curado en seco utilizados		proporción agua/proteína
conjuntamente, o inclusión de		inferior a 1,7
nitritos o nitratos en un	t VIII e e e e e e e e e e e e e e e e e e	
producto compuesto, o		
inyección de la solución de	\$ 100 mm	
curado en el producto antes		
de cocinarlo)	E personal to person to the person	
Otros productos curados por	250	solo <mark> salch</mark> ichón y chorizo
métodos tradicionales		trad <mark>icion</mark> ales de larga curación
(procesos de inmersión y		y p <mark>roduc</mark> tos similares:
curado en seco utilizados		m <mark>adura</mark> ción de treinta días
conjuntamente, o inclusión d <mark>e</mark>		como mínimo
nitritos o nitratos en un		
producto compuesto, o		
inyección de la solución de		
curado en el producto antes		
de cocinarlo)	The surrence of the surrence o	
Otros productos curados por	250	solo <i>saucisson sec</i> y productos
métodos tradicionales		similares: salchicha cruda
(procesos de inmersión y		fermentada y secada sin
curado en seco utilizados		adición de nitritos; fermentada
conjuntamente, o inclusión de		a temperaturas de 18-22 °C o
nitritos o nitratos en un		inferiores (10-12 °C) y a
producto compuesto, o		continuación sometida a un
inyección de la solución de		período de envejecimiento y
curado en el producto antes		maduración de tres semanas
de cocinarlo)		como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7
Pescado y productos de la	500	Solo arenque y espadín
pesca elaborados, incluso		escabechados
moluscos y crustáceos		



ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN Polígono Industrial Can Jardi C/. Compositor Verdi, 72 08191 RUBI (Barcelona)

