

FICHA TÉCNICA

SORBITOL LÍQUIDO NO CRISTALIZABLE (E-420(ii))

| | |
|---------------------------|--|
| Nº CAS: 68425-17-2 | Nombre: Jarabe de sorbitol o jarabe de D-Glucitol |
| Nº CE: 270-337-8 | |
| Formato: 1 kg | |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS | |
|--------------------------------|--|
| Aspecto | Líquido viscoso, incoloro, transparente de sabor dulce |
| Densidad | Aprox. 1,315 g/cm ³ |
| Solubilidad | Soluble en agua, glicerol i propan-1,2-diol |
| pH (sol. 10 %, 20C) | 5,0 – 7,5 |

| ESPECIFICACIÓN | VALOR TEÓRICO |
|------------------------------|-----------------------|
| Contenido en sorbitol (seco) | mín. 80 % |
| Aspecto de la solución | Transparente |
| Agua | 28,50000 – 31,00000 % |
| Azúcares reductores | máx. 0,3 % |
| Azúcares | máx. 0,2 % |
| Conductividad | máx. 10 µS/cm |
| Arsénico (As) | máx. 1 ppm |
| Plomo (Pb) | máx. 0,5 mg/kg |
| Níquel (Ni) | máx. 1mg/kg |
| Cenizas | máx. 0,1 % |
| Análisis microbiológicos: | |
| Recuento total | máx. 1000 UFC/g |
| Hongos y levaduras | máx. 100 UFC/g |

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- No contiene GMO ni ha entrado en contacto con ningún producto derivado de ellos durante su producción conforme los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003
- Número de registro RECH: 01-2119493576-23-XXXX
- Vida útil o consumo preferente de 2 años desde su fabricación

Usos:

- Aditivo alimentario usado como edulcorante, espesante, estabilizador, humectante, incrementador de volumen y secuestrante
- ADI no especificado

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



Aprobado por: Departamento de Calidad

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel, 180 - 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

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

