

FICHA TÉCNICA

NITRATO POTÁSICO (E-252)

Nº CAS: 7757-79-1	Nombre químico: Nitrato de potasio
Nº CE: 231-818-8	Fórmula molecular: KNO ₃
Formato: 250 g y 1 y 25 kg	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
Aspecto	Sólido cristalino, de color blanco e inodoro
Densidad	2,10 g/cm ³
Solubilidad	Soluble en agua Ligeramente soluble en etanol
pH (sol. 5 %)	9,50 – 11,00

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Riqueza	mín. 99,00 %
Aluminio (Al)	máx. 5000,00 ppm
Arsénico (As)	máx. 3,00 ppm
Cloruros (Cl ⁻)	máx. 700,00 ppm
Cobre (Cu)	máx. 1000,0000 ppm
Hierro (Fe)	máx. 5000,00 ppm
Humedad	0,0200 – 0,0800 %
Insolubles	máx. 0,1000 %
Mercurio (Hg)	máx. 1,00 ppm
Nitritos (NO ₂ ⁻)	máx. 0,0020 %
Plomo (Pb)	máx. 2,00 ppm
Zinc (Zn)	máx. 1000,0 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

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 cabeça (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 kylmäsavustettu poronliha / kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de

		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 sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	250	solo rohschinken, nassgepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (unos dos días por kilo), seguido de estabilización y maduración
Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en 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)	250	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en 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)	250	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en	250	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares: curado en seco con un período

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		de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de cuarenta y cinco días como mínimo
Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en 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	250	Solo <i>presunto</i> , <i>presunto da pa</i> , <i>paio do lombo</i> y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo
Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en 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	250	solo <i>jambon sec</i> , <i>jambon sel</i> y otros productos curados secos similares: curado en seco durante tres días más un día por kilo, seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de cuarenta y cinco días a dieciocho meses
Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en 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	250	solo <i>rohschinken</i> , <i>nassgepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (unos diez a catorce días), seguido de estabilización y maduración
Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)	250	solo <i>rohschinken</i> , <i>trocken-/nassgepökelt</i> y productos similares: combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado); el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y

		treinta y cinco días), seguido de estabilización y maduración
Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)	10	solo <i>jellied veal y brisket</i> : inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo
Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)	300	solo <i>rohwürste (salami y kantwurst)</i> : maduración mínima de cuatro semanas y proporción agua/proteína inferior a 1,7
Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)	250	solo salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y productos similares: maduración de treinta días como mínimo
Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)	250	solo <i>saucisson sec</i> y productos similares: salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos; fermentada a temperaturas de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación sometida a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	500	Solo arenque y espadín escabechados

