

FICHA TÉCNICA

NITRITO SÓDICO (E 250)

Nº CAS: 7632-00-0	Nombre químico: Nitrito de sodio
Nº CE: 231-555-9	Fórmula molecular: NaNO ₂
Formato: 1Kg	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
Aspecto	Sólido cristalino blanco o ligeramente amarillento
Densidad (20°C)	2,1 g/cm ³
Solubilidad en agua	Soluble, 84,8g/100 ml a 25°C
pH (100g/L, H ₂ O, 20°C)	9

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Riqueza	Min. 99,00%
Agua	Max. 0,2000%
Arsénico	Max. 0,20 ppm
Cadmio	Max. 1,00 ppm
Carbonato sódico	Max. 600,0 ppm
Cloruros	Max. 0,0050%
Insolubles	Max. 0,4500%
Mercurio	Max. 0,05 ppm
Nitratos (NaNO ₃)	Max. 0,7000 %
Oxido de silicio	Max. 0,4000 %
Plomo	Max. 1,00 ppm
Sulfatos	Max. 0,0050 %

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados: Este producto cumple con los criterios de pureza establecidos para el E250 según el Reglamento (UE) N° 231/2012.

Usos:

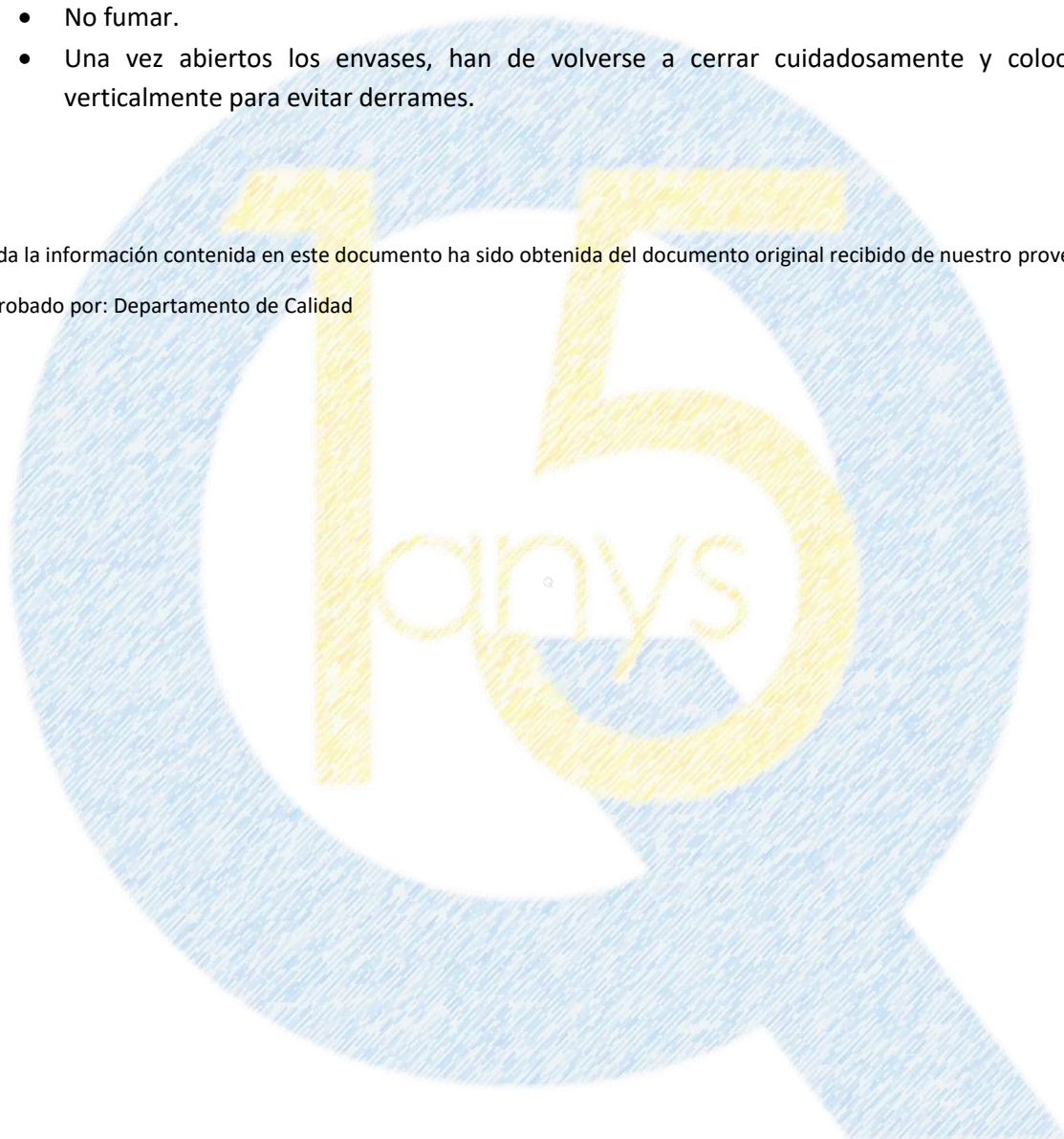
- Aditivo alimentario
- Agente de retención de color, preservador de alimentos
- Productos anticongelantes
- Adhesivos y sellantes
- Pinturas

Almacenaje:

- Almacenar los envases entre 5 y 35°C, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Mantener lejos de puntos de ignición.
- Mantener lejos de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos o alcalinos.
- No fumar.
- Una vez abiertos los envases, han de volverse a cerrar cuidadosamente y colocarlos verticalmente para evitar derrames.

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
E 250: nitrito sódico		
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes enzimas alimentarias, en preparados de enzimas	500 mg/kg	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes enzimas alimentarias, en el alimento final, exceptuando las bebidas	0,01 mg/kg	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes enzimas alimentarias, en bebidas	Ninguna utilización	
E 249-250: nitritos		
Carne elaborada no tratada térmicamente	150*	
Carne elaborada tratada térmicamente	150* (1)	Exceptuando productos cárnicos esterilizados (Fo>3,00)
Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)	175 (2)	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)	100 (2)	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)	175 (2)	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)	50 (2)	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)	150 (3)	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)	150 (3)	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)	50 (2)	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	175 (2)	solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
Productos tradicionales curados en seco	100 (2)	solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo

Productos tradicionales curados en seco	100 (2)	solo presunto, presunto da pa, paio do lombo 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	50 (2)	solo rohschinken, nassgepökelt 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	50 (2)	solo rohschinken, trocken-/nassgepökelt 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	50 (2)	solo jellied veal y brisket: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo
Otros productos curados por métodos tradicionales	180 (3)	solo vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás y productos similares: secado, cocinado a 70 °C y sometido a un proceso de secado y ahumado de entre ocho y doce días; fermentado, sometido a un proceso de fermentación entre catorce y treinta días, en tres fases, seguido del ahumado

*: Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración.

(1): en algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.

(2): cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración

(3): cantidad máxima añadida

