

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ÁCIDO SÓRBICO</b>	Edición: 02
	Código: 14-2035 14-2035P 14-2035R	Fecha: 23/11/2022

**PRODUCTO****ÁCIDO SÓRBICO**

El Ácido sórbico es utilizado como conservante en alimentos.

**PRODUCT****SORBIC ACID**

*Sorbic acid is used as preservative on food.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACION PRESENTATION</b>
14-2035	600g Cubo de 800g (PP) con asa / bucket (PP) with handle
14-2035P	180g Tarro PET / PET Jar
14-2035R	80g Tarro PET / PET Jar

**INGREDIENTES**

Ácido sórbico (E200)

**INGREDIENTS**

*Sorbic acid (E200)*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Textura: cristalino

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: white*
- *Appearance: powder*
- *Texture: crystalline*

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Estabilidad al calor	No cambia de color después de calentar 90 minutos a 105°C		
Intervalo de fusión (°C)	133	135	
Agua (%)		0.5	
Cenizas sulfatadas (%)		0.2	
Aldehidos (%) (como formaldehído)		0.1	

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Heat stability	No change in color after heating for 90 minutes at 105°C		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ÁCIDO SÓRBICO</b>	Edición: 02
	Código: 14-2035 14-2035P 14-2035R	Fecha: 23/11/2022

Melting temperature	133	135
Water (%)		0.5
Sulphated ash (%)		0.1
Aldehydes (%) (as Formaldehyde)	(as	0.1

**LMR METALES PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	2
Mercurio	1
Arsenio	3

**LMR HEAVY METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	2
Mercury	1
Arsenium	3

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Límites legales según la normativa vigente.  
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.  
Quality limits defined by the provider

**LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

**IMPLEMENTING LEGISLATION**

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente  
No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes producidos por OMG.  
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms  
*It does not contain genetically modified organisms. It does not contain ingredients produced by GMO*  
*It does not to be labeled as genetically modified food.*

**IRRADIACIÓN**

Información relativa a tratamientos de irradiación  
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>ÁCIDO SÓRBICO</b>	Edición: 02
	Código: 14-2035 14-2035P 14-2035R	Fecha: 23/11/2022

**IRRADIATION***Information concerning radiation treatments**Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.***VIDA ÚTIL**

2 años después de su fabricación

**SHELF LIFE***2 years after production data***CONDICIONES DE  
CONSERVACIÓN**

Almacenar en un lugar fresco y seco

**STORAGE  
CONDITIONS***Store in a cool and dry place***MODO DE EMPLEO**Recomendado 1-2% según aplicación como conservante en alimentos.  
Se utiliza como antifúngico y antibacteriano**HOW TO USE***Recommended 1-2% depending on application as food preservative. It is used as antifungal and antibacterial***OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER  
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ÁCIDO SÓRBICO</b>	Edición: 02
	Código: 14-2035 14-2035P 14-2035R	Fecha: 23/11/2022

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>ÁCIDO SÓRBICO</b>	Edición: 02
	Código: 14-2035 14-2035P 14-2035R	Fecha: 23/11/2022

## ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		