

Sorbinsäure (Lebensmittelqualität)

Cat. No. SAGZ-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Sorbinsäure (Lebensmittelqualität) ist eine organische Säure in Konservierungsstoffqualität, identifiziert als INS 200. Sie wird in Form farbloser Nadeln oder als weißes, rieselfähiges kristallines Pulver geliefert und ist zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung gemäß den geltenden Zusatzstoffvorschriften sowie der Guten Herstellungspraxis (GMP) bestimmt.

Anwendungen

Konservierung zugelassener Lebensmittel- und Getränkeprodukte sowie Kontrolle des mikrobiellen Verderbs in Formulierungen, für die Sorbinsäure zugelassen ist.

Synonyme

Sorbinsäure; (2E,4E)-Hexa-2,4-diensäure; trans,trans-2,4-Hexadiensäure; 2-Propenylacrylsäure

Produktinformation

Aussehen

Farblose Nadeln oder weißes, rieselfähiges kristallines Pulver mit leicht charakteristischem Geruch; keine Farbveränderung nach Erhitzen über 90 Minuten bei 105 °C gemäß der Spezifikationsprüfung.

Form

Kristallines Pulver

CAS-Nummer

110-44-1

Molekülformel

C₆H₈O₂

Chemischer Name

(2E,4E)-Hexa-2,4-diensäure

Molekulargewicht

112,13 g/mol

Reinheit

Nicht weniger als 99 % bezogen auf die wasserfreie Substanz

Kontaminanten

Wassergehalt: Nicht mehr als 0,5 % (Karl-Fischer-Methode) Sulfatasche: Nicht mehr als 0,2 % Aldehyde: Nicht mehr als 0,1 % (als Formaldehyd) Arsen: Nicht mehr als 0,1 mg/kg Blei: Nicht mehr als 0,1 mg/kg Quecksilber: Nicht mehr als 0,01 mg/kg Zink: Nicht mehr als 0,1 mg/kg

Struktur

Konjugierte ungesättigte Monocarbonsäure mit trans-Doppelbindungen an den Kohlenstoffpositionen 2 und 4.

Funktion

Lebensmittelkonservierungsstoff

Schmelzpunkt

133–135 °C nach Vakuumtrocknung über 4 Stunden in einem Schwefelsäure-Exsikkator

Löslichkeit

In Wasser schwer löslich; in Ethanol löslich

Grad

Lebensmittelqualität

Hinweise

INS 200 / E 200. In den Vereinigten Staaten gilt Sorbinsäure bei Verwendung gemäß den Grundsätzen der Guten Herstellungspraxis (GMP) allgemein als sicher (GRAS). Zugelassene Lebensmittelkategorien und Höchstmengen variieren je nach Rechtsraum.

Verwendung

In Übereinstimmung mit der Guten Herstellungspraxis (GMP) und dem für die jeweilige

Verwendung

in Übereinstimmung mit der Guten Herstellungspraxis (GMP) und dem für die jeweilige Lebensmittelkategorie im Zielmarkt zugelassenen Höchstgehalt verwenden. Es gilt keine universelle Einsatzmenge; die Konzentration ist gemäß der einschlägigen Lebensmittelzusatzstoffverordnung festzulegen und die Wirksamkeit in der validierten Produktformulierung zu bestätigen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

In einem dicht verschlossenen Behälter an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort lagern. Vor Licht, Feuchtigkeit, Wärme und unverträglichen oxidierenden Stoffen schützen.

Stabilität

Unter den empfohlenen Lagerbedingungen stabil. Vor Licht und unverträglichen oxidierenden Stoffen schützen.