

Natriumlaktat in Lebensmittelqualität (kristallines Pulver)

Cat. No. CEGZ-6062

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Ein Natriumlaktat in Lebensmittelqualität, geliefert als weißes kristallines Pulver und beschrieben zur Säureregulierung, Konservierung, Aromatisierung, pH-Regulierung sowie für antimikrobielle Funktionen.

Anwendungen

Die Quellenbeschreibung nennt die Verwendung als Säuerungsmittel, Aromastoff und pH-Regulator in Getränken, Fleisch, Sauerteig, Salaten, Dressings, Süßwaren und eingelegtem Gemüse. Darüber hinaus wird die Verwendung als Fermentations- und pH-Regulator in Bier, Wein und Spirituosen sowie als antimikrobieller Wirkstoff und zur Verlängerung der Haltbarkeit in Backwaren und Fleischprodukten aufgeführt.

Synonyme

Natriumlaktat

Produktinformation

Aussehen

Weißes kristallines Pulver. Eigenschaften: farblos oder nahezu farblos

Form

Pulver

CAS-Nummer

72-17-3

Molekülformel

$C_3H_5O_3Na$; $C_3H_5NaO_3$

Molekulargewicht

112,06

Reinheit

Gehalt: $\geq 90,0$ %

Konzentration

Gehalt: $\geq 90,0$ %

Kontaminanten

Schwermetalle: $\leq 0,001$ % Arsen: $\leq 0,0002$ % Eisen: $\leq 0,005$ %

Funktion

Säureregulator; Konservierungsstoff; Aromastoff; pH-Regulator; antimikrobieller Wirkstoff

Qualität

Feuchtigkeit $\leq 3,0$ %; pH-Wert (1–10 %) 6,5–7,5; Chlorid $\leq 0,005$ %; Sulfat $\leq 0,01$ %; reduzierende Substanzen: konform; aufgeführte organische Säuren: konform.

Grad

Lebensmittelqualität; 34

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25-kg-Kunststofffass; Nettogewicht 25 kg; Bruttogewicht 26,4 kg