

## SORBATE DE POTASSIUM E202

### CARACTERES GENERAUX

#### Spécificités organoleptiques - Aspects physiques

Poudre, granulé ou bâtonnet blanc inodore.

#### Description chimique

(E,E)-hexa-2,4,-diénoate de potassium ou sel de potassium de l'acide trans, trans-hexa-2,4-diénoïque  
Formule chimique  $C_6H_7O_2K$  Poids moléculaire 150,22

### UTILISATIONS

#### Rôle / Effet

- Conservateur alimentaire à usages limités.
- Inhibiteur de croissance des levures et moisissures, et de certaines bactéries

#### Dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses max.
Traitement en surface des produits de viande séchés	Q.S.
Œufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers)	5 g/Kg
Jus de raisins, non fermenté, à usage de vin de messe	2 g/l
Légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile (à l'exception des olives) Pâtes de pomme de terre et tranches de pomme de terre pré-frites, Gnocchi, Pâte à frire, Produits de poissons en demi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson Crevettes cuites, Pain tranché et préemballé et pain de seigle Produits de boulangerie pré-cuits et préemballés destinés à la vente au détail et de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 Émulsion de matières grasses et sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60%, Fromages fondus, Compléments alimentaires liquides	2 g/Kg
Confiserie : à l'exception du chocolat, Gomme à mâcher, Salades préparées, Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge au sens du décret du 29 août 1991, préparations diététiques de régimes contre la prise de poids destinés à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas.	1,5 g/Kg
Gelées d'enrobage pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée), Pâté, Farces pour raviolis et produits similaires, Olives et préparations à base d'olives Confitures, gelées, marmelades à faible teneur en sucre ainsi que produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés, fruits secs et séchés	1 g/Kg

... / ...

Préparations de fruits et de légumes, y compris les sauces à base de fruits, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires, en conserve, Nappages (sirops pour crêpes et aromatisés, pour laits frappés, aromatisés et glacés ; produits similaires) Fromage en tranches, préemballé, Fromages non affiné, en couche et/ou avec addition de denrées alimentaires, Lait caillé, «Amuse gueule » à base de céréales ou de pomme de terre et fruits à coques enrobés, Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés Émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) et sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est d'au moins 60%, sauces non émulsionnées, Moutardes, Assaisonnements, condiments, Aspic	1 g/Kg
Concentrés liquides de thé et d'infusion à base de fruits et de plantes	600 mg/l
Soupes et bouillons liquides	500 mg/Kg
Boissons aromatisées sans alcool Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers	300 mg/l
Boissons aromatisées à base de vin, vins sans alcool, boissons fermentées à base de fruits (dits « vins de fruits ») (y compris le vin sans alcool), cidre et poiré (y compris sans alcool), Hydromel, Boissons spiritueuses ayant un titre alcoométrique inférieur à 15% vol., Polenta, Poissons séchés et salés	200 mg/l

### **Propriétés**

- Plus le pH est faibles (acide) plus le pouvoir de conservateur est grand, pH maximale pour l'utiliser : 6,5
- Équivalence théorique : 1mg Sorbate de Potassium : 0,747 mg Acide Sorbique
- Facilement soluble dans l'eau : solubilité dans l'eau à 20°C = 1,4 Kg
- Teneur > à 99% après dessiccation sous vide, pendant 4 heures dans un dessiccateur à acide sulfurique.

### **LEGISLATION / SPECIFICATIONS**

Critères de pureté conformes à la directive 91/155/CEE.

### **Caractéristiques physico-chimiques**

Pureté	99% au minimum par rapport à l'extrait sec
Humidité (perte à la dessiccation à 105°C pendant 3 heures)	1 % au maximum
Acidité : exprimé en acide sorbique K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	1 % au maximum
Aldéhyde : exprimé en formaldéhyde	0,1 % au maximum
Arsenic	3 ppm au maximum
Métaux lourds	10 ppm au maximum
Plomb	5 ppm au maximum
Mercure	1 ppm au maximum
Plage de fusion : après dessiccation sous vide pendant 4 heures dans un dessiccateur à acide sulfurique	132 à 135°C

ETIQUETAGE : Dénomination / Synonyme : Sel de potassium de l'acide sorbique.

### **CONDITIONNEMENT / STOCKAGE**

Emballage :                   boite de 1 Kg net. sac de 50 Kg net ou de 25 Kg net  
Conditions de conservation :   à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.  
Péremption :                   Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement origine.

**CODE ARTICLE**           1Kg ⇒ 1930A   -           50Kgs ⇒ 1931F

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.