

## AZOTAN POTASU SPOŻYWCZY E 252

Azotan potasu spożywczy E 252 to dodatek do żywności, substancja konserwująca, przedłużająca okres przydatności środków spożywczych do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem spowodowanym obecnością mikroorganizmów oraz chroniąca przed wzrostem mikroorganizmów patogennych.

Na życzenie klienta produkt dostępny bez antyzbrylacza lub z antyzbrylaczem.

**Antyzbrylacz E 551** -wyrób zawiera dwutlenek krzemu E551 w ilości od minimum 0,5% do maksimum 1,0%.

**Antyzbrylacz E 504 (ii)**- Wyrób zawiera hydroksywęglan magnezu E 504(ii) w ilości od minimum 1,3% do maksimum 1,7% (m/m). Wartość pH dla 5% roztworu z antyzbrylaczem wynosi 10,6 ÷ 10,9.

Wyrób dostarczony bez antyzbrylacza może ulec zbrzyleniu.



### PAKOWANIE

Worki 25kg	BB 1000kg
------------	-----------

### ZASTOSOWANIE

- Wykorzystywany jest do mokrego lub suchego peklowania, wędlin, mięs, kielbas gdzie zapobiega utracie barwy konserwowanych produktów
- Znajduje zastosowanie również przy produkcji serów, w szczególności podpuszczkowych i topionych gdzie odpowiada za utrzymanie twardości serów.
- Substancja konserwująca, przedłużająca okres przydatności środków spożywczych do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem spowodowanym obecnością mikroorganizmów oraz chroniąca przed wzrostem mikroorganizmów patogennych.

Postać	Krystaliczny proszek – ciało stałe
Barwa	Biała
Smak	Orzeźwiający, słony, ostry
Zapach	Bez zapachu
pH (5% roztwór)	4,5 – 8,5
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 1% (105 oC, 4 godz.)
Azotyny	Nie więcej niż 20 mg/kg w przeliczeniu na KNO <sub>2</sub>
Arsen (jako As)	Nie więcej niż 3 mg/kg
Ołów (jako Pb)	Nie więcej niż 2 mg/kg
Rtęć (jako Hg)	Nie więcej niż 1 mg/kg

### ZALETY

- charakteryzuje się wysoką czystością dzięki zastosowaniu technologii umożliwiającej uzyskanie produktu nie zawierającego jonów chlorkowych i metali ciężkich
- skutecznie konserwuje żywność - dodatek do żywności E252.
- objęty jest Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w ramach, którego stosuje się Dobrą Praktykę Produkcyjną i Dobrą Praktykę Higieniczną oraz zasady HACCP

### SKŁADOWANIE

Składowanie 2 lata od daty produkcji.  
Przechowywać w zamkniętych, oryginalnych, oznakowanych opakowaniach, w zadaszonych, zamkniętych magazynach, z dala od materiałów zapalnych i substancji redukujących, a także z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, iskrzenia, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Przechowywać w temperaturze otoczenia, chroniąc przed słońcem i opadami atmosferycznymi

