

丙酸钠 CAS号：137-40-6

产品名称	丙酸钠 CAS号：137-40-6
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	16.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：丙酸钠 cas号：137-40-6 中文名称：丙酸钠 英文名称：propionic acid, sodium salt
分子式：c3h5nao2 分子量：96.06 einecs：205-290-4 丙酸钠 sodium propionate

编码 gb 17.006；ins 281

性状

白色结晶或结晶性粉末、无色透明结晶或颗粒性结晶粉末。无臭或略带丙酸臭。在湿空气中易吸湿。熔点400 以上

指标：日本食品添加剂公定书（第六版）

含量： 95.0% ph （2%溶液）：11.1~12.20

氢氧化钠： 1.0% 熔点（opp）：55~58

重金属（以pb计）： 0.002% 砷（以as计）： 0.00004%

对苯基苯酚及其它有机杂质 0.01% 水分：25.0~28.0

使用：防腐剂。使用注意事项 参见丙酸钙。

2. 使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb 2920-86)规定：丙酸钠可用于糕点，最大使用量为2.5g/kg；用于杨梅罐头加工工艺，为50.0g/kg (均以丙酸计)。用于杨梅罐头加工时，作用3%~5%的水溶液，加工前必须洗净。

(2) 日本、美国规定：用于面包和西式糕点，每公斤添加2.5g以下。丙酸钠主要用于甜食。如果在面包中使用丙酸钠，酵母的活力就减弱，面团起发就稍差一些(其余参照丙酸钙)。

(3) who/fao规定：允许添加量为3g/kg(单用或与山梨酸合用)。