

保障食品级，山梨酸钾

产品名称	保障食品级，山梨酸钾
公司名称	郑州塔伯商贸有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	型号:食品级 品牌:宁波王龙 含量:99(%)
公司地址	郑州市金水区庙李镇西史赵村G1区1号楼402号房
联系电话	18703676605

产品详情

山梨酸钾 含量： 99%

英文名：potassium sorbate

cas：24634-61-5 590-00-1

分子式c6h7ko2

性状：白色至浅黄色鳞片状结晶、晶体颗粒或晶体粉末，无臭或微有臭味，长期暴露在空气中易吸潮、被氧化分解而变色。山梨酸钾易溶于水，67.6g/100ml(20℃)；5%食盐水，47.5g/100ml(室温)；25%糖水，51g/100ml(室温)。溶于丙二醇，5.8g/100ml；乙醇，0.3g/100ml。1%山梨酸钾水溶液的ph7~8。山梨酸钾能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。山梨酸钾在密封状态下稳定，暴露在潮湿的空气中易吸水，氧化而变色。山梨酸钾对热稳定性较好，分解温度高达270℃。其毒性远低于其他防腐剂，已成为广泛使用的防腐剂。在酸性介质中山梨酸钾能充分发挥防腐作用，在中性条件下防腐作用下。较山梨酸易溶于水，且溶解状态稳定，因此使用方便。

用途：防腐剂；防霉剂。抗氧化剂。稳定剂。可用于肉、鱼、蛋、禽类制品，果、蔬类保鲜、碳酸饮料、胶原蛋白肠衣、低盐酱菜、酱类、蜜饯、果汁(味)型饮料、果冻，葡萄酒、果酒，食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁、酱油、食醋、果酱，氢化植物油、软糖、鱼干制品、即食豆制品食品、糕点、馅、面包、蛋糕、月饼、即食海蜇、乳酸菌饮料、果汁(果味)冰、复合调味料、半固体复合调味料、调味糖浆、液体复合调味料、即食笋干。限量 1.gb 2760-2002 (g/kg)：胶姆糖胶基gmp；预调酒0.2；肉灌肠1.5。每克山梨酸相当于山梨酸钾1.33g。 2.fao/who (1984, mg/kg)：杏干500(以山梨酸计)，酸黄瓜1000；人造奶油果酱和果冻1000(以山梨酸计)；餐用油橄榄橘皮果冻500(以山梨酸计)，加工干酪3000；带防腐剂的菠萝浓汁1000。 3.日本限量，1997(以山梨酸计, g/kg)：馅

类、焙烤制品用水果酱及果汁（包括浓缩果汁）、（酒）糟渍品、曲渍品、盐渍品、酱油渍品、豆酱腌制品、樱桃罐头、鱼贝类干制品（不包括墨鱼、章鱼制品）、果酱、糖浆日本萝卜咸菜、日本红烧类、煮豆、花酱、日本豆酱，1.0；人造奶油1.0（与苯甲酸及其盐类合用时，与苯甲酸的合用量为1.0）；调味番茄酱、浸渍酱、汤类（不包括浓汤）、佐料、姜汤、李子干，0.50；甜酒（限于稀释3倍以后饮用者）发酵乳酸菌基料制乳酸菌饮料，0.30；果酒、杂酒，0.20；乳酸菌饮料（联包括杀菌后饮用者）0.05。干酪3.0（与丙酸和丙酸盐合用时，合用量《3.0》）。鱼肉糜、鲸肉、食肉制品，2.0。熏墨鱼、熏章鱼，1.5。4.美国部分使用标准（%）：饮料0.003~0.03；面包、糕点0.004~0.1；巧克力浆0.05~0.2；碳酸饮料糖浆0.005~0.1；鲜水果鸡尾酒0.05~0.1；柑橘浆（果子露及果汁冰淇淋用基料）0.05~0.1；干酪蛋糕0.05~0.1；沙拉布丁0.05~0.1；馅心料0.05~0.1；蛋糕0.1；小包装干酪0.1以下；合成甜味料制的果冻等0.1以下。5.eec（1990）；酸乳、人造奶油、干酪、沙拉、布丁、蛋糕、片装水果罐头、冷冻比萨饼、酸黄瓜、杏干等，未限量（gmp）；葡萄酒200mg/l。

用量：（1）肉、鱼、蛋、禽类制品 0.075g/kg （2）果、蔬保鲜、碳酸饮料 0.2g/kg
（3）胶原蛋白肠衣、低盐酱菜、酱类、蜜饯、果汁（味）型饮料、果冻 0.5g/kg
（4）食品工业用塑料桶装浓缩果汁 2.0g/kg （5）酱油、食醋、果酱、氢化植物油、软糖、鱼干制品、即食豆制品、糕点、馅、面包、蛋糕、月饼、即食海蜇、乳酸菌饮品 1.0g/kg
（6）果汁（果味）冰、含乳饮料 0.5g/kg （7）预调酒 0.2g/kg （8）肉灌肠 1.5g/kg
（9）复合调味料、调味糖浆、液体复合调味料、即时笋干 1.0g/kg

在使用时可以用直接添加，喷洒，浸渍，干粉喷雾，在包装材料上处理等多种方式。