

ZeroMoho calcio

Propionato de calcio

Inhibidor de
hongos y
microorganismos



Alimentos

ZeroMoho calcio

Descripción del producto

El propianato de calcio suspende el crecimiento y desarrollo de los hongos y la bacteria bacillus que causa el pan viscoso utilizado en la industria.

El Zero Moho Calcio se utiliza en:

- Panificación.
- Carnes Procesadas
- Suero de Leche
- Productos lácteos

La función que cumple es interferir en el metabolismo del hongo filamentoso se encuentra clasificado como aditivo alimentario con numeración E-282 siendo una sal cálcica del ácido propionico.

Características físicas

Apariencia	Polvo
Color	Blanco
Olor	Característico
Humedad	Máximo 5%
pH	7,5 - 10,5
Granulometría	Mínimo 95%
Pureza	Mínimo 99%

Presentaciones

Saco x 25 Kg.

Temperatura de almacenamiento

Ambiente
Entre 20 a 30°C

Almacenamiento

Guardar en lugar seco a temperatura ambiente, cerrado el empaque y lejos de productos ácidos.

