

# ZeroMoho sodio

Propianato de sodio

Inhibidor de  
hongos y  
microorganismos



Alimentos

# ZeroMoho sodio

## Descripción del producto

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

El Zero Moho Sodio 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-281 siendo una sal sodica 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.

