

FICHA TÉCNICA

Metabisulfito Sodio

❖ **Descripción:**

Conservante sintético. Se obtiene derivado de la combustión de minerales con azufre. Los conocidos sulfitos que lleva el vino se forman al poner en contacto el dióxido de azufre con disoluciones alcalinas. Se utiliza para prevenir enzimas, bacterias y evitar la decoloración de los alimentos. En panadería se utiliza para mejorar la capacidad de amasado del pan.

❖ **Fórmula Química:** $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$

❖ **Masa Molar:** 190.107 g/mol

❖ **Especificaciones Técnicas**

Apariencia del producto	polvo cristalino blanco
Apariencia en solución 20%	amarilla clara e incolora o amarillo pálido
Pureza	% $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ > 98 % SO_2 > 66
Tiosulfato	% S_2O_3 < 0.04
Hierro (Fe)	< 0.0005
Metales pesados (Pb)	< 0.001
Selenio (Se)	< 0.0005
Arsénico (As)	< 0.0001
Plomo (Pb)	< 0.0002
Mercurio (Hg)	< 0.0001



Compañía Química Industrial S.R.L.

Av. De Las Américas Nro. 256 - Balconcillo - La Victoria - Lima - Perú
Central: +51-1-2653000

E-mail: info@coquinperu.com

❖ **Aplicaciones:**

Es un aditivo para la industria de alimentos, preservante, antioxidante, antimicrobiano para frutas, vegetales, jugos, pescados y cárnicos. Se utiliza en las plantas de tratamiento de aguas para remover el exceso de cloro.

❖ **Vida útil:** 2 Años a partir de la fecha de fabricación en su empaque original.

❖ **Presentación:** Saco de 25 Kg.

❖ **País de Origen:** Alemania

❖ **Almacenamiento:**

Almacenar el producto en un lugar seco y fresco, ya que el producto húmedo fácilmente se oxida y se transforma a sulfato de sodio, mientras se calienta más de 60° C desarrolla SO₂, sulfito de sodio.