



武汉有机实业有限公司

WUHAN YOUJI INDUSTRIES CO., LTD.

(AN ISO-9001 CERTIFICATED COMPANY)

Спецификация

Бензоат натрия

Наименование: Бензоат натрия

Формула: $C_7H_5NaO_2$

CAS №: 532-32-1

EC №: 208-534-8

Доступные стандарты: CP, BP, NF/FCC, GB1902-2005, E211, Q/WYJ004

Доступные формы выпуска: порошок или кристаллы, гранулы

Использование: Бензоат натрия является весьма эффективным консервантом. Он широко используется для сохранения продуктов питания, напитков (особенно диетических безалкогольных напитков), фармацевтических препаратов, туалетных принадлежностей, клеев, паст, полиролей, чистящих средств. Также используется для сохранения слабоалкогольных (<15%) напитков, а также безалкогольного пива.

Применение:

Используется в качестве консерванта в пищевых продуктах и напитках. Бензоат натрия является наиболее подходящим для использования в качестве противомикробного агента в пищевых продуктах и напитках, которые естественным образом находятся в диапазоне pH ниже 4,5, или могут быть введены в диапазоне с добавлением водорастворимого подкислителя.

Бензоат натрия не рекомендуется в качестве консерванта при pH в диапазоне выше чем 4.5. Бензоат натрия, NF / FCC широко используется в газированных и негазированных напитках, сиропах, сидре, соленом маргарине, оливках, соусах, приправах, желе, джемах, варенье, кондитерских изделиях и начинках для пирогов, заправках для салатов с низким содержанием жира, фруктовых салатах, готовых салатах, и при хранении овощей.

Некоторые стандартные применения описаны в последующих примерах. Имейте в виду, что федеральные и государственные нормативные акты могут применяться к определенным применениям. Эти правила должны быть пересмотрены и проверены и требуют проверки по применению для каждого конкретного применения использования.

Бензоат натрия - это стандартный консервант для газированных напитков. Как правило, в готовой продукции используется концентрация от 0,03% до 0,08%. Не газированные напитки обычно требуют более высокой концентрации: от 0,05% до 0,1% бензоата натрия в готовой продукции.

Бензоат натрия используется в качестве консерванта в сидре (0,04%), маргарине (до 0,1% для маргарина с низким содержанием соли или без соли), сиропы (на уровне около 0,1% при значениях pH ниже 4,5, а для pH выше 4,5, сочетание с другими консервантами будет более эффективным), фрукты, фруктовые соки и фруктовые салаты (от 0,05 до 0,1%), также используется в качестве консерванта в фармацевтической промышленности и косметических средствах.

Другие области применения включают использование в качестве ингибитора коррозии в низкой концентрации.

Сообщалось также об ингибировании коррозии для стали, цинка, меди, медных сплавов, алюминия и алюминиевых сплавов. В качестве ингибитора в жидкой фазе, низкие концентрации бензоата натрия были использованы для контроля коррозии при рН ниже 5,5, но наиболее эффективное ингибирование по-видимому, в интервале рН от 6 до 12.

Типичные физические свойства: См соответствующие паспорт безопасности.
Методы анализа: кислотно-основное титрование и высокоэффективная жидкостная хроматография

Условия хранения: Бензоат натрия слегка гигроскопичен и должны храниться в запечатанной упаковке. Следует избегать воздействия высокой влажности и повышенных температур при хранении. Избегайте накопления статического электричества. Избегайте окисления, избегайте контакта с глазами. Избегайте утечки пыли.

Срок годности: 24 месяца.

Упаковка: пластиковый мешок или сложный полиэтиленовый мешок, 25кг, или по требованию клиента.

Примечания: Информация, представленная в настоящем документе, предполагается достоверной и точной. Однако, все предложения и рекомендации даются без гарантии. Наш технический персонал всегда готов ответить на запросы относительно безопасного обращения с любым из наших продуктов.

Дата: 04/07/2016

Версия: 001

Автор: Чен Ли (Chen Le)