

Produktinformation durch floracuragrosshandel.ch

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.floracuragrosshandel.ch/impressum.php

Kaliumsorbat milder Konservierer Dr. Huck noWaste

Produkt-ID: 1157

[Zur Produktseite im Shop](#)



Kaliumsorbat (Potassium Sorbate) Dr. Huck

Beschreibung

noWaste plastikfrei verpackt.

Einfach kaufen - Inhalt aufbrauchen - Verpackung recyceln.

Dieses noWaste Produkt ist 100% ohne Plastik verpackt - in bruchsfesterer Pappdose.

Zur Verwendung in Lebensmitteln.

Kaliumsorbat ist ein neutrales, mildes Konservierungsmittel. Beispiele: Margarine, Aufstrich, Remoulade, Ketchup, Mayonnaise, Sojasauce, Marmelade, Oliven, Datteln, Wein, Sirup, Eistee oder Saftschorle. Kaliumsorbat verhindert, dass sich Hefen und Schimmelpilze bilden. Am besten wirkt es in sauren Lebensmitteln.

Details und Spezifikationen

Chemische Bezeichnung: C₆H₇KO₂

Weitere Bezeichnungen: E202, Potassium Sorbate

Verpackung: Weisse wiederverschliessbare, luft- und wasserdichte Dose aus PP. Mit Originalitätsverschluss

Qualität: Pharmaqualität., Eur. Ph

Charakteristik, Geruch: Weisses, geruchloses Pulver

Haltbarkeit, Lagerung: Mindestens 12 Monate nach Abfüllung, trocken und kühl lagern - zum Lichtschutz in der Runddose belassen

Besonderes: Kaliumsorbatlösung ist nur im sauren pH-Bereich zwischen 4 und 5 wirksam. Ab einem pH-Wert von 7 zeigt es keine Wirkung mehr. Mit Kaliumsorbat können nur wässrige Produkte konserviert werden

Hersteller:

FloraCuraHealth - Manufacture of Better Products

Eine Division der FloraCura GmbH

Kreuzjochstrasse 1

D-82467 Garmisch-Partenkirchen

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.floracuragrosshandel.ch/impressum.php