

**FICHA TÉCNICA**

<b>NOMBRE</b>	<b>NITRITO DE SODIO</b>
<b>REFERENCIA</b>	<b>ADT930</b>
<b>NOMBRE QUÍMICO</b>	NaNO <sub>2</sub>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Polvo Blanco o levemente amarillo, gránulos higroscópicos y delicuescentes, presentación en cristales o palillos.
<b>DEFINICIÓN</b>	Es el aditivo para productos a base de carne mas antiguamente conocido, esta sal era una impureza de las sales del desierto antiguamente utilizada para salar la carne.
<b>COMPOSICION QUIMICA</b>	NaNO <sub>3</sub> .
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Se utilizan esencialmente en productos cárnicos donde se les asocia diversas funciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhibición de microorganismos potencialmente patógenos</li> <li>• Estabilidad de coloración</li> <li>• Desarrollo del sabor y aroma</li> <li>• Efecto antioxidante</li> </ul>
<b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>	12 meses después de la fecha de la elaboración, manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>Presentación de 1.5 Kilogramo:</b> Bolsas polietileno lechoso.
<b>DOSIFICACIÓN</b>	En el presalado de carnes, y en la utilización para productos madurados. 0.10g/Kg. o 150 p.p.m.
<b>DENTIFICACIÓN</b>	<b>Rotulado con los siguientes Ítem:</b> nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de producción y número de lote.
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACION</b>	Mantener el producto dentro su empaque original, bien identificado no cambiar el empaque mantener en empaque sellado o bien cerrado.