

BENZOATO DE SODIO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Benzoato de sodio
CAS #	532-32-1
NOMBRE IUPAC	Benzoato de Sosa, Sal de Sodio del Ácido Fenilcarboxílico
FORMULA QUÍMICA	NaC ₇ H ₅ O ₂
ADITIVO ALIMENTARIO	E211
FECHA DE REVISIÓN	18 08 24

1. DESCRIPCIÓN

Se obtiene de manera industrial por reacción de hidróxido de sodio con ácido benzoico o al neutralizar el ácido benzoico con bicarbonato o carbonato de sodio. Ayuda a prolongar la vida útil de los productos alimenticios y a mantener su frescura.

2. APLICACIONES

Se utiliza en alimentos y productos en condiciones ácidos para el control de bacterias, hongos, levaduras y otros microorganismos. Ya que interfiere con su capacidad de producción de energía. Debido a que solo se convierte en ácido benzoico en ambientes ácidos, no se utiliza su acción anti-microbiana a menos de que el pH en el que se trabaje sea inferior o aproximado a 3.6. Se utiliza en la industria de alimentos en productos como mermeladas, aderezos para ensaladas, jugos, encurtidos, vinagre, vinos, conservas de pescado, y bebidas carbonatada.

También se utiliza como inhibidor de la corrosión en productos anti-congelantes para automóviles, en algunas marcas de ibuprofeno, crema dental, enjuagues bucales y jarabes para la tos.

Usos no previstos, pero razonablemente esperados: No mezclar en grandes dosis con ácido ascórbico, puede formar benceno (cancerígeno). No suministrar a personas con alergia al ácido salicílico, puede provocar intolerancia. No usar en comida para animales, pequeñas dosis pueden ser letales para perros y gatos.

3. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo cristalino blanco.
Olor y sabor	Neutro
Pureza	99%
Peso Molecular	144.11 g/mol
Compuesto orgánicos clorados	0.006 Max. w/%

Apariencia en solución	Y6
Cloruros	0.02 Max. %
Total cloruros	0.03 Max. %
Metales pesados	10.00 Max. mg/kg
Arsénico	3.00 Max. mg/kg
Plomo	2.00 Max. mg/kg
Mercurio	1.00 Max. mg/kg
Alcalinidad	0.04 Max. w/%

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Bacterias totales CFU/g	≥ 10000
Coliformes MPN/g	≥ 8
Staphylococcus coagulasa positiva	Ausencia en 10g
Salmonella (/25g)	Ausencia en 10g
Bacillus cereus	Máx. 100 ufc/g

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*

5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en empaques bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.