

# BENZOATO DE SODIO

## FICHA TÉCNICA



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

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

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

#### 4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Bacterias totales CFU/g</b>	≥ 10000
<b>Coliformes MPN/g</b>	≥ 8
<b>Staphylococcus coagulasa positiva</b>	Ausencia en 10g
<b>Salmonella (/25g)</b>	Ausencia en 10g
<b>Bacillus cereus</b>	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.