

Poprzednie wydania
straciły ważność

SOLVENT WISTOL S.A.

**Karta informacyjna
o produkcie**

Esencja octowa

ZN-99/"Dwory" SA-39

Esencja octowa jest produktem otrzymanym w wyniku rozcieńczenia syntetycznego kwasu octowego wodą zdemineralizowaną.

1. Charakterystyka jakościowa

Parametry	Jednostki	Wartości	Metody badań
Wygląd zewnętrzny	-	ciecz bezbarwna, przezroczysta	PN-83/C-83048 p. 5.4.1
Zawartość kwasu octowego	%	78,0 ÷ 80,0	PN-83/C-83048 p. 5.4.3
Zawartość substancji redukujących nadmanganian potasu w przeliczeniu na kwas mrówkowy	%	max. 0,01	BN-88/6193-11 p. 5.3.10
Zawartość aldehydu octowego	%	max. 0,004	BN-88/6193-11 p. 5.3.5
Próba z KMnO ₄	-	wytrzymuje co najmniej 30 minut	PN-83/C-83048 p. 5.4.11
Pozostałość po odparowaniu	%	max. 0,001	BN-88/6193-11 p. 5.3.11

Zawartość zanieczyszczeń technicznych jest zgodna z wymaganiami zarządzenia MZIOS z 31 marca 1993r. (MP Nr 22 / 93, poz. 233). Pełne oznaczenia, obejmujące m.in. zawartość metali, wykonuje się raz na kwartał lub zgodnie z życzeniem odbiorcy składane przy zamówieniu.

2. Zastosowanie

Esencja octowa jest stosowana w przemyśle spożywczym do sporządzania roztworu kwasu octowego E 260. Kwas octowy E 260 może być stosowany :

- do sporządzania kąpieli marynującej o stężeniu 4 ÷ 7% wykorzystanej do wytwarzania półproduktu w procesie produkcji marynat rybnych zimnych, pod warunkiem, że kwas octowy E 260 otrzymany z esencji octowej nie jest stosowany w zalewach smakowych w produktach gotowych do spożycia,
- w celu używania jako substancja dodatkowa do żywności (substancja zakwaszająca), do produkcji majonezów smakowych, musztard smakowych, przetworów rybnych, owocowych i warzywnych z wyjątkiem przetworów grzybowych.

3. Opakowanie i transport

Cysterny kolejowe lub autocysterny. Możliwe jest też stosowanie innego rodzaju opakowania po uprzednim uzgodnieniu między producentem a klientem. Opakowanie i transport podlega przepisom RID / ADR.

4. Przechowywanie

Esencję octową zaleca się przechowywać w zbiornikach ze stali kwasoodpornej lub innych zbiornikach, jeżeli dostatecznie zabezpieczają one produkt.

5. Uwagi

Kwas octowy stosowany do produkcji esencji octowej spełnia parametry kwasu octowego E 260, zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych (Dz.U.07.199.1441).

Kwas octowy jako substancja dodatkowa do żywności musi być stosowany zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

Na etykietach środków spożywczych wyprodukowanych z dodatkiem kwasu octowego musi być podana informacja o zawartości E 260.

Dla przetworów wyprodukowanych z dodatkiem E 260 nie można używać określenia „w occie”.

Kwas octowy E 260 nie może stanowić składnika surowcowego produktu gotowego do spożycia.

Kwas octowy E 260 nie może znajdować się w obrocie detalicznym.