

Kwas octowy spożywczy E 260 jest to przezroczysta ciecz o ostrym, drażniącym zapachu, mieszająca się z wodą w każdym stosunku.

## 1. Charakterystyka jakościowa

Parametr	Jednostka	Wartość	Metoda badania
Wygląd	-	ciecz przezroczysta	BN-88/6193-11 p.5.3.2
Barwa w skali Pt-Co	-	max. 5	ASTM D 1209
Gęstość (20°C)	g/cm <sup>3</sup>	1,067 ÷ 1,071	gęstościomierz
Kwas octowy	%	80,0 ± 1	BN-88/6193-11 p.5.3.4
Substancje redukujące KMnO <sub>4</sub> w przeliczeniu na kwas mrówkowy	%	max. 0,05	BN-88/6193-11 p.5.3.10
Aldehyd octowy	%	max. 0,005	BN-88/6193-11 p. 5.3.5
Żelazo (Fe <sup>3+</sup> )	%	max. 0,00005	PN-81/C-04521/04
Chlorki (Cl <sup>-</sup> )	%	max. 0,0001	PN-82/C-04518 p.2.3
Siarczany (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )	%	max. 0,0002	PN-82/C-04519 p.2.5.3
Pozostałość po odparowaniu	%	max. 0,002	BN-88/6193-11 p.5.3.11
Metale ciężkie w przeliczeniu na ołów (Pb <sup>2+</sup> )	%	max. 0,0001	PN-80/C-04515 p.2.4
Próba z KMnO <sub>4</sub>	min.	min. 120	PN-83/C-83048 p. 5.4.11
<sup>1)</sup> Arsen (As)	%	max. 0,0001	ICP
<sup>1)</sup> Ołów (Pb)	%	max. 0,00005	ICP
<sup>1)</sup> Rtęć (Hg)	%	max. 0,0001	ICP

Stężenie oraz wartości pozostałych parametrów podanych powyżej mogą być zmienione, jeśli zostaną uprzednio uzgodnione między producentem a klientem.

Uwagi: <sup>1)</sup> Poziomy arsenu (As), ołowiu (Pb) i rtęci (Hg) badane są raz na trzy miesiące.

## 2. Zastosowanie

Kwas octowy spożywczy E 260 jest dodatkiem do żywności stosowanym w przemyśle spożywczym.

## 3. Opakowanie i transport

Autocysterny wykonane ze stali kwasoodpornej lub paletopojemniki o pojemności 1000 [dm<sup>3</sup>] (DPPL) odporne na działanie kwasu octowego. Możliwe jest też stosowanie innego rodzaju opakowania po uprzednim uzgodnieniu między producentem a klientem.

Kwas octowy należy przewozić zgodnie z obowiązującymi przepisami RID / ADR.

## 4. Przechowywanie

Przechowywać w pomieszczeniach zamkniętych i suchych. Kwas octowy zaleca się przechowywać w zbiornikach kwasoodpornych, w temperaturze od -5 do +30 [°C]. Pojemniki magazynować tylko w jednej warstwie. Okresowo sprawdzać szczelność opakowań. Przechowywać zgodnie z kartą charakterystyki.