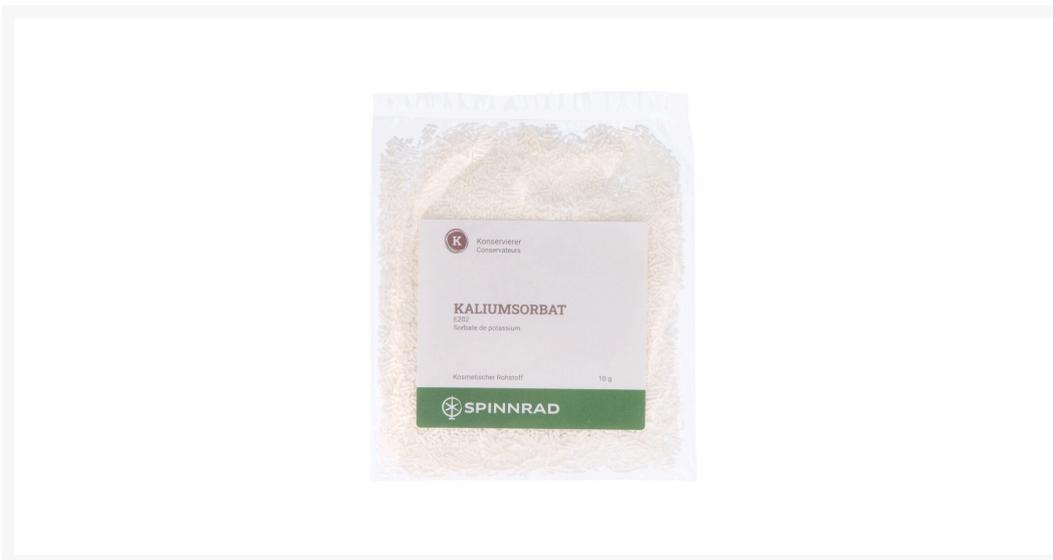


Kaliumsorbat, 10 g

3,15 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Konservierer
- Unterbindet das Wachstum von Hefen & Schimmel

Beschreibung

Kaliumsorbat ist das Kaliumsalz der Sorbinsäure und wird durch chemische Prozesse gewonnen.

Es kann das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen unterbinden, indem es wichtige mikrobielle Stoffwechsel-Enzyme blockiert.

Die Wirkung gegen Bakterien ist dagegen kaum ausgeprägt. Daher wird Kaliumsorbat oft in Kombination mit einem antibakteriell wirksamen Konservierer wie Weingeist 96% eingesetzt (z.B. 12-15% Weingeist und 1% Kaliumsorbat) um eine ausreichende Konservierung zu erhalten.

In der EU ist Kaliumsorbat als Lebensmittelzusatzstoff mit der Nummer E 202 zugelassen und wird neben der Verwendung in kosmetischen Produkten ebenfalls in der Lebensmittelindustrie als Konservierer eingesetzt.

Inhaltsstoffe

POTASSIUM SORBATE

Mehr Informationen

Artikelnummer	002233102
Eigenschaften	vegetarisch, vegan, Naturkosmetik
Sicherheitshinweise	H319: Verursacht schwere Augenreizung., H315: Verursacht Hautreizungen.
Variante	10 g
PZN Number	06100783
Signal Wort	GHS05:Achtung,GHS07:
EAN	4260175415191
Package Amount	10.000000

