

# FICHA TÉCNICA

## Sorbitol

**CAS:** 50-70-4

**Vida útil:** 5 años

**Aplicaciones:** Es un poliol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante de carga en diversos productos alimentarios.

Además de otorgar dulzura, es un excelente agente humectante y texturizador. El sorbitol es aproximadamente un 60 % tan dulce como la sacarosa y tiene un tercio menos de calorías.

**Grado:** USP

Descripción	Especificación	Descripción	Especificación
<b>Descripción</b>	Claro, incoloro, líquido almibarado, miscible con agua	<b>Conducir</b>	No más de 0,5 ppm
<b>Identificación</b>		<b>Níquel</b>	No más de 1 ppm
<b>A</b>	Para pasar la prueba	<b>Arsénico</b>	Menos de 2.0 ppm
<b>B</b>	Para pasar la prueba	<b>Agua</b>	Entre el 28,5 y el 31,5%
<b>C: Límite de dietilenglicol y etilenglicol</b>		<b>Contenido</b>	
<b>Dietilenglicol</b>	No más del 0,10%	<b>Sobornación anhidra</b>	Entre 68.0 a 72.0%
<b>Etilenglicol</b>	No más del 0,10%	<b>D-sorbitol (100%DS)</b>	Entre 72.0 a 92.0%
<b>Apariencia de la solución</b>	Claro e incoloro	<b>D-sorbitol (tal cual)</b>	No menos del 45,0%
<b>Conductividad</b>	No más de 10µS Cm1	<b>Residuo en la ignición</b>	Máximo 0,1 %
<b>pH (solución al 14,0%)</b>	entre 5.0 y 7.5	<b>Microbiología</b>	
<b>Gravedad específica a 25 deg C</b>	Mínimo 1280 g/mL	<b>Recuento total de placas</b>	Máximo 500 ufc/ml
<b>Azúcares reductores</b>	Para pasar la prueba	<b>Recuento de levaduras y mohos</b>	Máximo 100 ufc/ml
<b>Reducción de azúcares después de la hidrólisis</b>	Para pasar la prueba	<b>E coli</b>	Negativo