

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Natriumbenzoat

Stand 03_2022

- E211, Lebensmittelzusatzstoff mit konservierender Wirkung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Vorkommen und Bedeutung:

Benzoessäure ist ein Naturstoff, der beispielsweise in Johannis-, Him-, Preisel-, Moos- und Heidelbeeren als natürlicher Konservierungsstoff in Konzentrationen von 0,1-0,2%, aber auch in Gewürznelken und Honig vorkommt.

Ausreichend sauren Lebensmitteln wie beispielsweise Marinaden, Aspik und roter Grütze wird synthetisch hergestellte Benzoesäure als Konservierungsstoff vor allem gegen Hefen und Schimmelpilze zugegeben.

Hinsichtlich möglicher Symptome nach Verzehr benzoessäurehaltiger Lebensmittel wird von allergischen oder pseudoallergischen Reaktionen bei Asthmatikern und Salicylsäureallergikern berichtet.

Eigenschaften und Wirkung:

Natriumbenzoat ist das Salz der Benzoessäure, in dessen Form sie seiner besseren Wasserlöslichkeit wegen angewendet wird. Die konservierende Wirkung in einer Konzentration von 0,05-0,1% allerdings nur im sauren pH-Bereich <4,5 beruht auf der Eigenschaft, lebenswichtige Enzyme des mikrobiellen Stoffwechsels sowie den Stoffaustausch durch die Zellmembran zu hemmen.

Auch wegen ihrer geschmacklichen Wahrnehmbarkeit (scharf-

kratzig) bereits in geringer Konzentration wird Benzoessäure gerne schwächer dosiert und dafür mit Sorbinsäure (z.B. **Kaliumsorbat**) kombiniert.

Kochsalz, Acetate und Sulfite verbessern die Wirksamkeit von **Natriumbenzoat**.

Anwendung:

Natriumbenzoat kann entweder in flüssigen Rezepturen direkt eingerührt oder zuvor in einem flüssigen Rezepturbestandteil aufgelöst einem Zwischen- bzw. dem Endprodukt der Lebensmittelherstellung zugegeben werden.

Lebensmittelrechtliches:

Die EU-VO Nr. 1129/2011 regelt, welchen Lebensmitteln **Natriumbenzoat** allein oder in Kombination mit Sorbaten in welchen Höchstdosierungen zugesetzt werden darf.

Dosierungsbeispiele:

Gekochte Rote Bete:
Max. 2360mg/kg.

Gekochte Krebs- und Weichtiere; emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %: Max. 1180mg/kg.

Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis in Essig, Öl oder Lake; Algenzubereitungen; zuckerarme und zuckerfreie Konfitüren, Marmeladen und Gelees sowie sonstige Brotaufstriche auf

Früchtebasis; rote Grütze; Aspik; emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr: Max. 590mg/kg.

Alkoholfreies Bier und Bier im Fass, das mehr als 0,5% vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält, sowie alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15%: Max. 236mg/L.

Aromatisierte Getränke, nicht auf Milchbasis: Max. 177mg/L.

Gebindegrößen:

100g-Dose	(Nr. 5307)
1kg-Beutel	(Nr. 5308)
5kg-Eimer	(Nr. 5310)
25kg-Sack	(Nr. 5309)

Lagerung:

Kühl, trocken, dunkel und geruchsneutral lagern!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.