

ÁCIDO CÍTRICO – E330

Mono-hidratado granular

DESCRIÇÃO

Ácido Cítrico mono-hidratado granular obtido por via fermentativa.

Fórmula química: $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$

Peso molecular: 210,15

EINECS: 201-069-1

Origem: Extra CEE

Cristais brancos (grânulos finos: 12 - 30 mesh), inodoro, de sabor fortemente ácido.

Muito solúvel em água; solúvel em álcool etílico e em éter.

Descrição análise	UM	Especificações EU
Aspecto		CRISTAIS
Identificação e solubilidade		PASSA TESTE
Título	%	99.7 – 100.3
Água	%	7,5 – 8.8
Cálcio	PPM	<30
Metais pesados	PPM	<5
Arsênico	PPM	<1
Mercúrio	PPM	<0.5
Ferro	PPM	<3
Cloretos	PPM	<5
Sulfatos	PPM	<100
Ácido Oxálico	PPM	<100
Substâncias prontamente carbonizáveis		PASSA TESTE
Cinzas sulfatada	%	<0.05

COMPOSIÇÃO

Ácido cítrico mono-hidratado.

UTILIZAÇÃO

Aditivo para uso alimentar. Utilizações: conservante, acidificante e/ou corretor de acidez nos alimentos em que é consentido o seu uso.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar diretamente no mosto ou vinho a tratar.

Limitações de uso quantidade máxima no vinho tratado colocado no mercado: 1 g/l

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Para vinhos brancos e tintos: de 20 a 60 g/hl.

No vinho acabado, o ácido cítrico não deve superar a quantidade de 1 g/l, atual limite de lei.

EMBALAGEM

Embalagem de 1 Kg e de 25 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Com base no D.M. de 28/01/1992 o produto é classificado: Xi – IRRITANTE.

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.