

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 16	
				Data / Date: 11/07/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 46500022	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37085	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2918 14	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: ÁCIDO CÍTRICO / CITRIC ACID / ACIDE CITRIQUE SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:			
		Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Ácido e inodoro / Acid and odorless / Acide et inodore.			
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ACIDO CITRICO EN POLVO / CITRIC ACID IN POWDER / ACIDE CITRIQUE EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Cristales incoloros o blanco, granular a fino polvo / Colourless crystals or white, granular to fine powder / Cristaux incolores ou blanc, granuleux à fin poudre.			
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/Nature	
Acidulante y corrector de la acidez: Ácido cítrico (E330) / Acidifier and acidity corrector: Citric acid (E330) / Acidifiant et correcteur d'acidité: Acide citrique (E330)		Bélgica, Países Bajos, Alemania, Francia, Polonia, Egipto, Rusia, Ucrania, Bielorrusia, India costa oeste, Indonesia Región de Panjang, México, El Salvador, Belice / Belgium, Netherlands, Germany, France, Poland, Egypt, Russia, Ukraine, Belarus, India Westcoast, Indonesia Panjang region, Mexico, El Salvador, Belize / Belgique, Pays-Bas, Allemagne, France, Pologne, Égypte, Russie, Ukraine, Biélorussie, Inde Westcoast, Indonésie Région de Panjang, Mexique, El Salvador, Belize.		Vegetal/ Vegetable/ Végétale	
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé: Quantum satis		Aplicaciones/Applications			
		Modo de uso / Use / Utilisation: Aplicar directamente. Soluble en líquidos / Apply directly. Soluble in liquids / Postulez directement. Soluble dans les liquides.			
		Aplicación / Application: Utilizado como acidificante o aromatizante de alimentos. Incrementa la capacidad gelificante de las pectinas. Apto exclusivamente para uso alimentario / Used as an acidifier or food flavoring agent. Increases the gelling capacity of pectins. Exclusively for food use / Utilisé comme acidifiant ou agent aromatisant alimentaire. Augmente la capacité gélifiante des pectines. Exclusivement à usage alimentaire.			
		Observaciones / Observations: Ácido cítrico de origen natural / Powder of citric acid anhydrous / Poudre d'acide citrique anhydre.			
		Elaboraciones / Elaborations: Todo tipo de elaboraciones donde es necesaria aplicación de ácido: mermeladas, pâte de fruit, preparaciones con fruta, baños de fruta / All kinds of preparations where the application of acid is necessary: jams, pâte de fruit, preparations with fruit, fruit baths... / Toutes sortes de préparations où l'application d'acide est nécessaire: confitures, pâte de fruits, préparations aux fruits, bains de fruits...			
		Thomas Ridley FOODSERVICE RECEIVED Thomas Ridley QC Dept. 9:47 am, 28 May 2025 The food information supplied by Thomas Ridley Foodservice has been provided by the respective product manufacturers. While we use reasonable endeavours to check this information and ensure its accuracy, we do not give any warranty, whether express or implied, that the information is accurate and correct. You should not rely on this information as a basis for any decision or action. We accept no liability for any loss or damage, whether direct or indirect, arising from the use of this information.			
Alérgenos / Allergens / Alergènes					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: --			
		Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.			
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía/Energy/Energie:	1300 KJ / 300 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0 g	Sal / Salt / Sel:	0 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	0 g	Sodio / Sodium / Sodium:	0 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme		Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)		<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)		Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)		<10	Enterobacteries (ufc/ml)		<10
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)		<10 ⁵
Envasado / Packaging / Emballage					
Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
46500022 	8414933580027	18414933580024	28414933580021	1Kg	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP
Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:					
Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.					
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.					
Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).					
Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM ☒	Clean Label ☒	Halal certified ☒	Kosher certified ☒		
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒		
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒		