

ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 511401002

País de origen: China

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene

2. DESCRIPCIÓN:

Ácido cítrico monohidrato

Acidulante: E-330

Nombre químico de la sustancia: ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico monohidrato

El ácido cítrico monohidrato es un producto cristalino incoloro o un polvo fino o granular de color blanco. Prácticamente inodoro y de sabor fuertemente ácido.

Propiedades

Es muy soluble en agua, fácilmente soluble en etanol y poco soluble en éter.

3. INGREDIENTES:

Acidulante: 100% ácido cítrico (E-330)

4. APLICACIONES:

Aditivo alimentario y cosmético.

Acidulante, potenciador del sabor y agente secuestrante en alimentos procesados y bebidas.

Sinergista en mezclas antioxidantes.

LIMITACIONES DE USO:

Este producto puede estar sujeto a limitaciones de uso. Consultar la legislación vigente en el país de destino.

5. VIDA ÚTIL:

24 meses desde su fecha de fabricación.

6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar a una humedad del 50% y a temperaturas entre 10°C y 30°C, preferiblemente. No almacenar a temperaturas superiores a los 35°C para evitar la migración de agua y el apelmazamiento.

Se recomienda no apilar la forma fina granular durante largos periodos de tiempo.

El ácido cítrico se mantiene estable químicamente durante al menos 5 años si se almacena en recipientes bien cerrados.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:

Peso neto: 1 Kg

8. ESPECIFICACIONES:

Parámetros	Limites
Aspecto	Cristales incoloros o polvo blanco fino a granular
Identificación	Positiva
Riqueza (en base anhidra), %	≥99,5
Humedad (K. Fischer)	8,1-8,7 %
% Ensayo	99,8 – 100,5
Color %, mín (500g/L T a 405 nm, 1 cm)	98
Sustancias fácilmente carbonizables	Conforme
Sustancias relacionadas o impurezas	conforme
Cenizas sulfatadas	Conforme USP
Impurezas orgánicas volátiles (USP)	Conforme
Impurezas	Conforme
Metales pesados, ppm., máx.	1
As, ppm, máx.	1
Pb, ppm, máx.	0,5
Hg, ppm, máx.	1
Cu, ppm, máx.	1
Zn, ppm, máx.	1
Fe, ppm, máx.	1
Ba, ppm, máx.	1
Ca, ppm, máx.	10
Mg, ppm, máx.	1
Al, ppm, máx.	0,2
Cloruros, ppm, máx.	5
Sulfatos, ppm, máx.	30
Oxalatos, ppm, máx.	10
Tridodecilamina	Conforme FCC
Hidrocarburos policíclicos aromáticos	Conforme JP
Granulometría (Tamices estandarizados US)	
- Producto granular	Retiene en No 5 (4000 µm) máx. 5%
	Pasa en No 30 (595 µm) máx. 10%
- Producto fino	Retiene en No 20 (841 µm) máx. 5%
	Pasa en No 100 (149 µm) máx. 5%

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALERGENOS	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados		X	X
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X	X
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

SOLEGRAELLS

guzmán

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores típicos

**Base: peso seco de los nutrientes por
100g de ácido cítrico**

Valor energético:	1190 kJ / 275 kcal
Proteínas:	0 g
Carbohidratos:	0 g
De los cuales	
Fibra vegetal	0 g
Fibra soluble	
Azúcares	- g
Polioles	- g
Almidón	- g
Grasa:	- g
De los cuales	
Saturadas	- mg
Mono insaturadas	- mg
Poli insaturadas	- mg
Colesterol	- mg
Ácidos grasos trans	- mg
Sodio	máx. 0,1 mg

Sal: Na x 2,5= 0,25 mg

11. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

CAS No	5949 -29 -1
E No	330
EINECS No	201 -069 - 1

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 31-enero-2022

Revisión número: 4

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director Calidad
Guzman Gastronomía

CITRIC ACID MONOHYDRATE

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 511401002

Country of origin: China

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPTION:

Citric acid monohydrate

Estabilizer: E-330

Chemical substance name: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid monohydrate

Citric Acid Monohydrate consists of colourless crystals or a white, granular to fine powder, practically odourless, with a strong acid taste.

Properties

Citric Acid Monohydrate is very soluble in water, freely soluble in ethanol and sparingly soluble in ether.

3. INGREDIENTS:

Acidulant: 100% citric acid monohydrate (E-330)

4. APPLICATION:

Used in food and cosmetics.

As an acidulant, flavour enhancer and sequestering agent in processed food and beverages, and as a synergist in antioxidant mixtures.

LIMITATION OF USE:

This product may be subject to limitations of use. Please consult current legislation in the country of destination.

5. SHELLIFE:

24 months from date of production in the unopened original container.

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.bidfoodiberia.com

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

A relative humidity of 50% and a temperature range of 10–30 °C are the most suitable conditions for storage.

Temperatures above 35 °C should be avoided in order to prevent water migration and severe caking.

The stacking of the Fine Granular form for long periods is not recommended.

Stability tests have shown that Citric Acid Monohydrate is chemically stable for at least five years in tightly closed containers under proper storage conditions.

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 1 Kg

8. SPECIFICATIONS:

	Limits
Appearance	colourless crystals or white, granular to fine powder
Identity	Corresponds
Purity (on anhydrous basis), %	≥99,5
Water (K. Fischer)	8,1-8,7 %
% Assay	99,8 – 100,5
Color %, min (500g/L T at 405 nm, 1 cm)	98
Readily carbonizable substances	Passes test
Related substances	Passes test
Sulphated ash	Meets USP requirements
Organic volatile impurities	Meets USP requirements
Extraneous matter	Passes test
Heavy metals, ppm., máx.	1
As, ppm, max.	1
Pb, ppm, max.	0,5
Hg, ppm, max.	1
Cu, ppm, max.	1
Zn, ppm, max.	1
Fe, ppm, max.	1
Ba, ppm, max.	1
Ca, ppm, max.	10
Mg, ppm, max.	1
Al, ppm, max.	0,2
Chlorides, ppm, max.	5
Sulphates, ppm, max.	30
Oxalates, ppm, máx.	10
Tridodecylamine	Meets FCC requirements
Polycyclic aromatic hydrocarbons	Meets JP requirements
Fineness (US standard sieves)	
- Granular	On No 5 (4000 µm) max. 5%
	Through No 30 (595 µm) max. 10%

SOLEGRAELLS

guzmán

- Fine granular	On No 20 (841 µm) max. 5%
	Through No 100 (149 µm) max. 5%

9. ALLERGEN INFORMATION:

ALLERGENICS	CONTENT		
	YES	NO	POSSIBLE CROSS CONTAMINATION
Cereals that contain gluten and products derived (maize, barley, oats, spelt, kamut, etc)		X	X
Crustacean and products with crustacean in it.		X	
Eggs and products with egg in it.		X	
Fish and products with fish in it.		X	
Peanut and products with peanut in it.		X	
Soya and products with soya in it.		X	
Milk and dairy products.		X	X
Fruits with shell (almond, hazelnut, walnut, cashew, etc).		X	
Celery and derived products.		X	
Mustard and derived products.		X	
Sesame and products with sesame in it.		X	
Anhydride sulphurous and sulphites.		X	X
Lupin and products with lupin.		X	
Molluscs and products with molluscs.		X	

SOLEGRAELLS

guzmán

10. NUTRICIONAL VALUE:

Nutritional data (typical values)

Basis: weight of dry nutrients per 100 g citric acid monohydrate

Energy value:	1190 kJ / 275 kcal
Protein:	0 g
Carbohydrate:	0 g
Of which	
Dietary fiber (soluble fiber)	0 g
Sugars	- g
Polyols	- g
Starch	- g
Fat:	- g
of which	
Saturates	- mg
Mono-unsaturates	- mg
Polyunsaturates	- mg
Cholesterol	- mg
Transfatty acids	- mg
Sodio	máx. 0,1 mg

Sal: Na x 2,5= 0,25 mg

11. PRODUCT CLASSIFICATION:

CAS No	5949 -29 -1
E No	330
EINECS No	201 -069 - 1

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: January 31, 2022

Revision number: 4

Revised by:
Quality Manager

Approved by:
Quality Manager

SOLEGRAELLS

guzmán

Guzman Gastronomía

Guzman Gastronomía