



ÁCIDO ASCÓRBICO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 511401001

País de origen: China

2. DESCRIPCIÓN:

Ácido ascórbico

Antioxidante: E-300

Nombre químico de la sustancia: β -lactona del ácido L-2,3,5,6-tetrahidroxi-2-olefina.

El ácido ascórbico es un producto en polvo cristalino de color blanco o amarillo pálido. Inodoro y de sabor ácido.

Se produce por fermentación biológica y síntesis química a partir de sorbitol. El ácido ascórbico sintético es igual a la natural debido a la fermentación biológica utilizada en el proceso de fabricación. Levógiro, al igual que el natural.

Propiedades

Punto de fusión: 190°C.

Oscurecimiento del producto al contacto con la luz solar.

Polvo estable cuando está en contacto con el aire. La solución se deteriora rápidamente al contacto con el aire.

1 g de vitamina C es soluble en 3 mL de agua o 30 mL de etanol.

Insoluble en éter, cloroformo y benceno.

3. INGREDIENTES:

Antioxidante: 100% Ácido ascórbico (E-300)

4. APLICACIONES:

El ácido ascórbico es un ácido de azúcar con propiedades antioxidantes. Su aspecto es de polvo o cristales de color blanco-amarillento.

LIMITACIONES DE USO:

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

5. VIDA ÚTIL:

3 años desde su fecha de fabricación si se conserva en condiciones adecuadas.

6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar seco, ventilado y protegido de la luz solar.

Almacenar en su envase original hasta su utilización.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:

Peso neto: 1kg

8. ESPECIFICACIONES:

Parámetros	Limites
Aspecto	Polvo cristalino blanco
Identificación	Positiva
Transparencia de la solución	Clara
Color de la solución	≤BY
% Ensayo	99,0 – 100,0
Pérdida por desecación en %, máx.	0,4%
pH (2% en agua)	6,0 – 8,0
pH (5% en agua)	2,1 – 2,6
Cenizas, %	≤0,1%
Cenizas sulfatadas	≤0,1%
Rotación específica	+20,5° - +21,5°
Punto de fusión	190°C
Metales pesados, ppm., máx.	3
Fe, ppm, máx	2
Cu, ppm, máx.	5
Ácido oxálico, %, máx	0,2%
Hg, ppm, máx.	0,1
Cd, ppm, máx.	1
Impurezas orgánicas volátiles (USP)	Conforme
Solventes residuales	Metanol ≤ 3000ppm
Impurezas orgánicas volátiles (USP)	Conforme
Sustancias relacionadas o impurezas	Impureza C ≤ 0,15%
	Impureza D ≤ 0,15%
	Otras impurezas no específicas
	Impureza ≤ 0,10%
	Impureza total ≤ 0,2%
Densidad compactada	>0,9g/ml
Densidad aparente	>0,8g/ml
Aerobios totales, máx.	1000/g

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

SOLEGRAELLS

guzmán

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	

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores típicos

Base: peso seco de los nutrientes por
100g de goma de xantana

Valor energético:	640 kJ / 160 kcal
Proteínas:	0 g
Carbohidratos:	80 g
De los cuales	
Fibra vegetal	80 g
Fibra soluble	
Azúcares	- g
Poliolios	- g
Almidón	- g
Grasa:	- g
De los cuales	
Saturadas	- mg
Mono insaturadas	- mg
Poli insaturadas	- mg
Colesterol	- mg
Ácidos grasos trans	- mg
Polidextrosa:	- g
Sodio:	0 mg

11. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante del producto no emplea cepas de producción modificadas genéticamente*, ingredientes o otros elementos para la fabricación de goma Xantana.

*No es OMG de acuerdo con la Directiva 90/219/EC y su modificación de acuerdo a la Directiva 2011/18/EC.

SOLEGRAELLS

guzmán

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 31-enero-2022

Revisión número: 5

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director Calidad
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán
ASCORBIC ACID

1. GENERAL INFORMATION:

Product code:

511401001

Country of origin:

China

2. DESCRIPTION:

Ascorbic acid

Antioxidant: E-300

Chemical substance name: L-2,3,5,6-tetrahydroxy-2-olefine acid-γ-lactone

Ascorbic acid is a white to light yellow crystal powder with acidic taste. Odorless. Ascorbic acid is produced by biological fermentation and chemical synthesis using Sorbitol. Synthetic ascorbic acid is identical to natural Vitamin C as it is a product of fermentation by bacteria. Dextrorotatory.

Properties

Melting point: 190°C.

Ascorbic acid gradually darkens upon exposure to light.

Stable to air when dry; aqueous solutions are rapidly oxidized by air. 1 g dissolves in about 3 mL of water and 30mL of Ethanol.

Insoluble in ether, chloroform and benzene.

3. INGREDIENTS:

Antioxidant: 100% ascorbic acid (E-300)

4. APLICATIONS

Ascorbic acid is a sugar acid with antioxidant properties. Its appearance is of powder or yellowish-white crystals.

LIMITATION OF USE:

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

5. SHELLIFE:

3 years from production date if stored in proper conditions.

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in a cool, dry place, away from direct sunlight.

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 1 Kg

8. SPECIFICATIONS:

Aspect	Limits
Aspect	White crystal powder
Identification	Positive
Clarity of solution	Clear
Color of solution	≤BY
Assay %	99,0 – 100,0
Loss on drying, %, max.	0,4%
pH (2% in water)	6,0 – 8,0
pH (5% in water)	2,1 – 2,6
Ashes, %	≤0,1%
Sulphated ash, %	≤0,1%
Specific rotation	+20,5° – +21,5°
Melting point	190°C
Heavy metals, ppm, max.	3
Fe, ppm, max.	2
Cu, ppm, max.	5
Oxalic acid, %, max.	0,2%
Pb, ppm, máx.	2
Hg, ppm, máx.	0,1
Cd, ppm, máx.	1
Residual solvents	Methanol ≤3000ppm
Organic volatile impurities	Meets the requirements
Related substances	ImpurityC ≤0.15% ImpurityD ≤0.15% Any Other Unspecific Impurities Impurity ≤0.10% Total Impurity ≤0.2%
Tapped density	>0,9g/mL
Bulk density	>0,8g/mL
Total Plate count, max.	1000 UFC/g

9. ALLERGEN INFORMATION:

PRODUCT	CONTENT		
	YES	NO	POSIBLE 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. NUTRITIONAL VALUE:

Nutritional data (typical values) Basis: weight of dry nutrients per 100 g

	ascorbic acid
Energy value:	640 kJ / 160 kcal
Protein:	0 g
Carbohydrate:	80 g
Of which	
Dietary	80 g
fiber	
(soluble	
fiber)	

SOLEGRAELLS

guzmán

Sugars	- g
Polyols	- g
Starch	- g
Fat:	- g
of which	
Saturates	- mg
Mono-unsaturates	- mg
Polyunsaturates	- mg
Cholesterol	- mg
Transfatty acids	- mg

11. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains*, ingredients or other elements for the manufacture of ascorbic acid.

*No GMO in the meaning of directive 90/219/EC and as amended in directive 2011/18/EC.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: January 31, 2022

Revision number: 5

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía