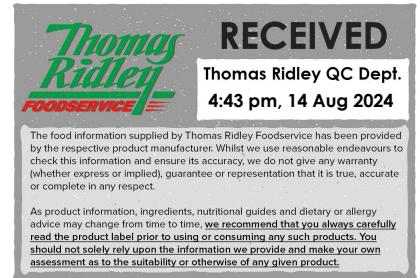


# CREAM OF TARTAR



## 1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 511401007

## 2. DESCRIPTION:

White crystalline powder or colourless crystals white, characteristic smell.

## 3. INGREDIENTS:

100% Cream of tartar.

## 4. APPLICATIONS:

Food additive, and in the wine industry as acidity corrector.

## 5. SHELF LIFE:

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

## 6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

- Store only in the original container.
- Avoid sources of heat, radiation, electricity and food contact. Keep away from oxidizing agents and strongly acidic or alkaline materials.
- Dry and well ventilated place, between 5-35 °C.
- Keep containers tightly closed when not being used.

## 7. LOGISTICAL INFORMATION AND PACKAGING:

Net Weight: 1kg

## 8. SPECIFICATIONS:

Parameters	Limits
Aspect	White crystalline powder or colourless crystals white, characteristic smell.
pH (1% sol.)	3,4
Density	1,98 g/cm <sup>3</sup>
Specific optical rotation	(+ 8°) - (+ 9,2°)
Solubility in water	0,62 g/100 mL
Composition	C: 25,53 % H: 2,68 % O: 51,01 % K: 20,78 %
Test	99,5 - 100,5 %
Oxalic Acid (HOOC-COOH)	< 500 ppm
Chlorides	< 500 ppm
Sulfates	< 500 ppm
Heavy metals	< 10 ppm

Loss due to desiccation	< 0,5 %
Microbiological analysis:	
Total colony count	Absence / 0,1 g
Moulds	Absence / 0,1 g
Yeasts	Absence / 0,1 g
Enterobacteriaceae	Absence / 0,3 g
E. coli	Absence / 0,3 g
Salmonella spp.	Absence / 25,0 g

#### **9. NUTRITIONAL INFORMATION:**

Energetic value (kcal/kJ)	0,485 kcal/mol / 2,029 kJ/mol
Carbohydrates	-
Of which sugar	
Of which polyols	
Fat	0 g
Proteins	0 g
Fiber	0 g
Ash	max. 0,05 g
Sodium	< 150 ppm

#### **10. Allergen Information:**

Allergen	CONTENT		
	YES	DO NOT	POSSIBLE CROSS CONTAMINATION
Cereals containing gluten and products thereof (maize, barley, oats, spelled, kamut, etc.)		X	X
Crustaceans and crustacean products		X	
Eggs and egg-based products		X	
Fish and fish-based products		X	
Peanuts and peanut-based products		X	
Soy and soy-based products		X	
Milk and dairy products		X	X
Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc).		X	
Celery and products		X	
Mustard and products		X	
Sesame seeds and sesame-based products		X	
sulfur dioxide and sulphites		X	X
Lupine and lupine-based products		X	
Mollusks and shellfish based products		X	

#### **11. CERTIFICATES:**

- Origin: synthetic
- Geographic origin: Asia
- No GMO according to Directive (CE) 1829/2003 and (CE) 1830/2003
- No contain allergens according to Directive (UE) 1169/2011



- No contain preservatives or bleaching agents
- No contain residual solvents according to ICH/CPMP/2083/95
- Comply the Directive 2008/60/CE of food additives
- Comply specification of FCC, Eur. Ph., JP, USP-NF and GB1886.234
- Comply ISO 9001:2008
- Certificate Halal and Kosher

**12. PRODUCT CLASSIFICATION:**

CAS No	87-99-0
CE No	1702-30-90

Based on: Product Information Manufacturer.

Revision Date 31-January-2022

Revision Number: 3

Reviewed by:  
Quality manager  
Guzman Gastronomía

Approved by:  
Director Quality  
Guzman Gastronomía



## **CREMOR TÁRTARO**

### **1. INFORMACIÓN GENERAL:**

Código del producto: 511401007

### **2. DESCRIPCIÓN:**

Polvo cristalino blanco o cristales incoloros blancos, olor característico.

### **3. INGREDIENTES:**

100% Cremor tártaro.

### **4. APLICACIONES:**

Aditivo alimentario, y en la industria vinícola como corrector de la acidez.

### **5. VIDA ÚTIL:**

24 meses des de su fabricación.

### **6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:**

- Store only in the original container.
- Avoid sources of heat, radiation, electricity and food contact. Keep away from oxidizing agents and strongly acidic or alkaline materials.
- Dry and well ventilated place, between 5-35 °C.
- Keep containers tightly closed when not being used.

### **7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:**

Net Weight: 1kg

### **8. ESPECIFICACIONES:**

<b>Parámetros</b>	<b>Limites</b>
Aspecto	White crystalline powder or colourless crystals white, characteristic smell.
pH (1% sol.)	3,4
Densidad	1,98 g/cm <sup>3</sup>
Rotación óptica específica	(+ 8°) - (+ 9,2°)
Solubilidad en agua	0,62 g/100 mL
Composición	C: 25,53 % H: 2,68 % O: 51,01 % K: 20,78 %
Ensayo	99,5 - 100,5 %
Ácido Oxálico (HOOC-COOH)	< 500 ppm
Cloruros	< 500 ppm
Sulfatos	< 500 ppm
Metales pesados	< 10 ppm
Pérdida por desecación	< 0,5 %

Análisis microbiológicos:	
Recuento total de colonias	Ausencia / 0,1 g
Mohos	Ausencia / 0,1 g
Levaduras	Ausencia / 0,1 g
Enterobacteriaceae	Ausencia / 0,3 g
E. coli	Ausencia / 0,3 g
Salmonella spp.	Ausencia / 25,0 g

### 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético (kcal/kJ)	0,485 kcal/mol / 2,029 kJ/mol
Carbohidratos	-
De los cuales azúcares	
De los cuales polioles	
Grasas	0 g
Proteínas	0 g
Fibra	0 g
Cenizas	max. 0,05 g
Sodio	< 150 ppm

### 10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

Alergeno	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACIÓN
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	



### **11. CERTIFICADOS:**

- Origen: sintético
- Origen geográfico: Asia
- No hay OMG de conformidad con las Directivas (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003
- No contiene alérgenos según la Directiva (UE) 1169/2011
- No contienen conservantes ni blanqueadores
- No contienen disolventes residuales según ICH/CPMP/2083/95
- Cumplir la Directiva 2008/60/CE de aditivos alimentarios
- Cumplir con las especificaciones de FCC, Eur. Ph. , JP, USP-NF y GB1886. 234
- Cumplir con ISO 9001:2008
- Certificado Halal y Kosher

### **12. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**

CAS No	87-99-0
CE No	1702-30-90

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 31 Enero 2022

Revisión número: 3

Revisado por:  
Responsable de Calidad  
Bidfood Iberia

Aprobado por:  
Director General  
Bidfood Iberia