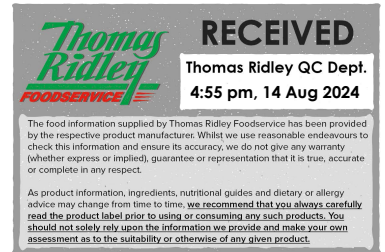




# TARTARIC ACID



## 1. GENERAL INFORMATION:

**Product code:** 511401008  
**Ean Code:** 8435261902282  
**Country of origin:** Spain

## 2. DESCRIPTION:

Tartaric acid  
Acidity corrector among other functions: E-334  
Chemical substance name: L – (+) –Tartaric Acid  
The tartaric acid is an organic acid that one presents in the shape of odorless, colorless crystals or lightly whitly and also as white crystalline powder of strong acid flavor.  
Tartaric acid is obtained from a natural by-product of wine.

### **Properties**

Very soluble in water and ethanol.

Molecular formula :..... C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>  
Molecular weight ..... 150.09  
Physical State (Standard cond.) ..... Solid  
Appearance:..... white  
Odor:..... Odorless  
pH:..... 2.1 in aqueous solution to 1%

Incompatibilities with other materials: Bases, agents oxidizers, agents reducers.

## 3. INGREDIENTS:

100% tartaric acid (E-334)

## 4. APPLICATION & LIMITATIONS OF USE:

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

## 5. SHELF LIFE:

3 years from date of production.

## 6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in a cool, dry place, in closed containers.

## 7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Net Weight: 1 Kg  
GTIN-13 code: 8435261902282

## 8. ALLERGEN INFORMATION:

ALLERGENS	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	

## 9. NUTRITIONAL INFORMATION

Nutritional data (typical values)	Basis: weight of dry nutrients per 100 g
<b>Energy value:</b>	1151 kJ / 275 kcal
<b>Protein:</b>	0 g
<b>Carbohydrate:</b>	0 g
Of which	
Dietary fiber (soluble fiber)	0 g
Sugars	- g
<b>Fat:</b>	- g
of which	
Saturates	- mg
<b>Sodium:</b>	0 mg

## 10. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains\* for the manufacture of Tartaric acid.

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



**11. PRODUCT CLASSIFICATION:**

CAS No	87-69--4
E No	334
EINECS No	2201-766 - 0

**12. LABEL:**

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 09 May ,2024

Revision number: 5

Revised by:  
Quality Departament  
Bidfood Iberia

Approved by:  
Quality Departament  
Bidfood Iberia



# **ÁCIDO TARTÁRICO**

## **1. INFORMACIÓN GENERAL:**

**Código del producto:** 511401008

**Código Ean:** 8435261902282

**País de origen:** España

## **2. DESCRIPCIÓN:**

ÁCIDO TARTÁRICO

Corrector de la acidez (entre otras funciones): E-334

Nombre químico de la sustancia: L – (+) – ácido tartárico

El ácido tartárico es un ácido orgánico que se presenta en forma de cristales inodoros, incoloros o ligeramente blancos y también como polvo blanco cristalino de fuerte sabor ácido.

Fabricado de subproductos del vino de origen natural.

### **Propiedades físicas y químicas**

Muy soluble en agua y etanol.

Formula Molecular:.....	C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>
Peso Molecular: .....	150.09
Estado Físico (Cond. Estándar): .....	Sólido
Apariencia:.....	Blanca
Olor:.....	Inodoro
pH:.....	2.1 en sol. Acuosa al 1%

*Incompatibilidades con otros materiales:* Bases, agentes oxidantes, agentes reductores.

## **3. INGREDIENTES:**

100% Ácido tartárico (E-334)

## **4. APLICACIONES Y LIMITACIONES DE USO:**

Consultar la legislación de cada país para ver las dosis máximas utilizables.

## **5. VIDA ÚTIL:**

3 años desde su fecha de fabricación.

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

Almacenar en lugar fresco y seco. Mantener en bote cerrado.

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

Peso neto: 1 Kg

Código GTIN-13: 8435261902282

## 8. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACIÓN 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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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	

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores nutricionales	Base: peso seco de los nutrientes por 100g
<b>Valor energético</b>	1151 kJ / 275 kcal
<b>Proteínas</b>	0 g
<b>Carbohidratos</b>	0 g
De los cuales	
Fibra vegetal	0 g
Azúcares	- g
<b>Grasa:</b>	- g
De las cuales	
Saturadas	- mg
<b>Sodio:</b>	0 mg

## 10. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante del producto no emplea microorganismos modificados genéticamente para la obtención de este producto a partir de subproductos del vino de origen natural.

## 11. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO:

CAS No	87-69-4
EINECS No	201-766 - 0



## **12. ETIQUETA:**

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 09-Mayo-2024

Revisión número: 5

Revisado por:  
Departamento de Calidad  
Bidfood Iberia

Aprobado por:  
Departamento de Calidad  
Bidfood Iberia