

## ACIDO CITRICO E330

### Formula chimica

---

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.

EINECS: 201-069-1

$C_6H_8O_7$  (anidro)

$C_6H_8O_7 \cdot H_2O$  (monoidrato)

PM: 192,13 (anidro)

PM: 210,15 (monoidrato)

Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

### Specifiche tecniche

---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Granuli-fine.
<b>Gusto</b>	Acido.

CARATTERISTICHE	ACIDO CITRICO E330
<b>Chimico-fisiche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tenore</li><li>- Solubilità</li><li>- Umidità</li><li>- Ceneri solfatate</li><li>- pH soluzione acquosa al 10%</li><li>- Alluminio</li><li>- Ossalati</li><li>- Metalli pesanti (come PB)</li><li>- Arsenico</li><li>- Piombo</li><li>- Mercurio</li><li>- Granulometria</li></ul>	Min. 99,5% Molto solubile in acqua, solubile in etanolo ed in etere Max. 0,5% (anidro) – max. 8,8% (monoidrato) Max. 0,05% 2,0 Max. 0,2 ppm Max. 100 ppm Max. 5 ppm Max. 1 ppm Max. 0,5 ppm Max. 1 ppm 30-100 mesh (anidro) 8-80 mesh (monoidrato)

### Funzioni e caratteristiche

---

Ottima solubilità in acqua, la solubilità aumenta con l'aumentare della temperatura.

Acidificante per bevande, caramelle, marmellate, gelati ed altri alimenti. Antiossidante, acidificante, correttore d'acidità, sequestrante.

## ACIDO CITRICO E330

### Sicurezza Alimentare

**OGM** : Prodotto conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente e a i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti** : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni** in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
 \*\* Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Cartoni con all'interno sacco in polietilene da 25 Kg. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 20 kg	<b>ACIDO CITRICO ANIDRO E330.</b> <b>ACIDO CITRICO MONOIDRATO E330.</b>	Regolatore dell'acidità: Acido citrico o E330. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

**Imballaggio** : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>TMC</b>	Consumare preferibilmente entro <b>24-36</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.