



laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 15.06.2020

ÁCIDO CÍTRICO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Ácido cítrico monohidrato. E-330
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Cristales o polvo cristalino color blanco.
USOS	<p>Potenciador del sabor, emulgente y conservante alimentario. Destinado a la alimentación.</p> <p>El ácido cítrico tiene un montón de usos en la cocina. Algunos ejemplos son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dar un toque de acidez a nuestro plato con un agradable sabor a cítrico.• Combinado con bicarbonato permite hacer efervescencias.• Cuajar leche para hacer queso fresco.• Añadido en pequeñas cantidades a una masa panadera, favorece la fermentación y da lugar a panes que suben más.• Es un potente antioxidante que evitará que frutas y verduras se pongan negras al cortarlas y exponerlas al ambiente.• En general es un conservante especialmente eficaz para productos en conserva o encurtidos.• Puede usarse como descalcificador para utensilios manchados de cal.
INSTRUCCIONES DE USO	<p>Disolver en agua o añadir y mezclar con la harina.</p> <p>Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.</p>
PRESENTACIÓN	Bote de 220g o bote de 100g.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 15.06.2020

PROPIEDADES	PARÁMETRO	VALOR
	Pureza	≥99.5%
	% humedad	8.8% máx.
	Oxalatos	100ppm máx.
	Metales pesados	5ppm máx.
	Cenizas sulfatadas	0.05% máx.
	Arsénico	1ppm máx.
	Plomo	0.5ppm máx.
	Mercurio	1ppm máx.
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M	

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

