



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## CITRATO TRISÓDICO

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Citrato Trisódico deshidratado E-331.																														
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de huevo y leche.																														
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Polvo blanco fino y cristalino. Derivado del ácido cítrico, obtenido por fermentación.																														
<b>USOS</b>	Se utiliza para resaltar el sabor de algunos alimentos (saborizante) y actúa como conservante de ciertos alimentos. También se utiliza frecuentemente para reducir la acidez (subir el pH) de los alimentos sin afectar demasiado a su sabor. Esta característica es importante si se quieren hacer esferificaciones con alginato de soluciones muy ácidas.																														
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Se suele añadir de 2 a 5 gramos por litro de solución dependiendo de la acidez del punto de partida. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones																														
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bote de 100g o 250g.																														
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.																														
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un lugar fresco y seco. Preferiblemente a una temperatura inferior a 25°C.																														
<b>PROPIEDADES</b>	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Pureza</td><td>99.0-100.5%</td></tr><tr><td>pH (5% acuoso)</td><td>7.5-9.0</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>0.5g</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1ppm máx.</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.5ppm máx.</td></tr><tr><td>Cloruros</td><td>50ppm máx.</td></tr><tr><td>Sulfatos</td><td>100ppm máx.</td></tr><tr><td>Metales pesados</td><td>5ppm máx.</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.5ppm máx.</td></tr><tr><td>Ácido oxálico</td><td>100ppm máx.</td></tr><tr><td>Granulometría</td><td></td></tr><tr><td>&gt;0.63mm</td><td>10% máx.</td></tr><tr><td>&lt;0.20mm</td><td>15% máx.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Pureza	99.0-100.5%	pH (5% acuoso)	7.5-9.0	Humedad	0.5g	Arsénico	1ppm máx.	Plomo	0.5ppm máx.	Cloruros	50ppm máx.	Sulfatos	100ppm máx.	Metales pesados	5ppm máx.	Mercurio	0.5ppm máx.	Ácido oxálico	100ppm máx.	Granulometría		>0.63mm	10% máx.	<0.20mm	15% máx.		
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																														
Pureza	99.0-100.5%																														
pH (5% acuoso)	7.5-9.0																														
Humedad	0.5g																														
Arsénico	1ppm máx.																														
Plomo	0.5ppm máx.																														
Cloruros	50ppm máx.																														
Sulfatos	100ppm máx.																														
Metales pesados	5ppm máx.																														
Mercurio	0.5ppm máx.																														
Ácido oxálico	100ppm máx.																														
Granulometría																															
>0.63mm	10% máx.																														
<0.20mm	15% máx.																														

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT





# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético (kJ/100g)	949
Valor energético (kcal/100g)	219
Grasas	0g
<i>de las cuales saturadas</i>	0g
Hidratos de carbono	0g
<i>de los cuales azúcares</i>	0g
Proteínas	0g
Ácidos orgánicos	73g
Sodio	26.5mg
Calcio	0.2mg

## 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

