



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

CITRATO TRISÓDICO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Citrato Trisódico dihidratado E-331iii.																																	
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco y cristalino. Destinado a la alimentación.																																	
USOS	El citrato trisódico se utiliza para mejorar el sabor y mantener la estabilidad de los ingredientes activos en los alimentos y bebidas.																																	
DOSIS	Dosis máxima permitida para cada alimento según los Reglamentos (UE) 1333/2008, 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.																																	
PRESENTACIÓN	Bote de 100g o 250g o 500g. Bolsa o cubo de 1kg																																	
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																																	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar protegido de la luz, bien cerrado, en un lugar seco y fresco.																																	
PROPIEDADES	<table><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>7.6 - 9.0</td></tr><tr><td>Identificación y solubilidad</td><td>Pasa test</td></tr><tr><td>Claridad y color de solución</td><td>Pasa test</td></tr><tr><td>Alcalinidad</td><td>Pasa test</td></tr><tr><td>Sustancias fácilmente carbonizables</td><td>Pasa test</td></tr><tr><td>Cloruros</td><td>≤ 50 mg/kg.</td></tr><tr><td>Sulfatos</td><td>≤ 150 mg/kg.</td></tr><tr><td>Metales pesados</td><td>≤ 10 mg/kg.</td></tr><tr><td>Contenido de agua</td><td>10.0 – 13.0 %</td></tr><tr><td>Oxalatos</td><td>≤ 100 mg/kg.</td></tr><tr><td>As</td><td>≤ 1 mg/kg.</td></tr><tr><td>Pb</td><td>≤ 2 mg/kg.</td></tr><tr><td>Hg</td><td>≤ 1 mg/kg.</td></tr><tr><td>Tartratos</td><td>Pasa test</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Pureza	99.0 - 100.5%	pH (5% acuoso)	7.6 - 9.0	Identificación y solubilidad	Pasa test	Claridad y color de solución	Pasa test	Alcalinidad	Pasa test	Sustancias fácilmente carbonizables	Pasa test	Cloruros	≤ 50 mg/kg.	Sulfatos	≤ 150 mg/kg.	Metales pesados	≤ 10 mg/kg.	Contenido de agua	10.0 – 13.0 %	Oxalatos	≤ 100 mg/kg.	As	≤ 1 mg/kg.	Pb	≤ 2 mg/kg.	Hg	≤ 1 mg/kg.	Tartratos	Pasa test	
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																																	
Pureza	99.0 - 100.5%																																	
pH (5% acuoso)	7.6 - 9.0																																	
Identificación y solubilidad	Pasa test																																	
Claridad y color de solución	Pasa test																																	
Alcalinidad	Pasa test																																	
Sustancias fácilmente carbonizables	Pasa test																																	
Cloruros	≤ 50 mg/kg.																																	
Sulfatos	≤ 150 mg/kg.																																	
Metales pesados	≤ 10 mg/kg.																																	
Contenido de agua	10.0 – 13.0 %																																	
Oxalatos	≤ 100 mg/kg.																																	
As	≤ 1 mg/kg.																																	
Pb	≤ 2 mg/kg.																																	
Hg	≤ 1 mg/kg.																																	
Tartratos	Pasa test																																	
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

