

Zitronensäure

01 / IDENTITÄT UND EIGENSCHAFTEN

Produktcode	SPAC
Verfügbare Formate	SPAC200 · 200 g · Standbeutel SPAC500GR · 500 g · Standbeutel SPAC1K · 1 kg · Beutel SPAC5K · 5 kg · Beutel SPAC25K · 25 kg · Sack
Ursprung	Belgien
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Zitronensäure-Monohydrat liegt als kristalliner Feststoff vor und ist für den industriellen und professionellen Einsatz in zahlreichen Bereichen bestimmt (Chemie, Reinigung, Wasseraufbereitung, Lebensmittelindustrie, Kosmetik, Papier, Textil, Medizinprodukte, Beschichtungen, Bauwesen).

Zutaten

100% Zitronensäure-Monohydrat (E330)

Verwendung

Anwendung und Dosierung	Konserven und Marmeladen: 1-2% des Gesamtgewichts; Getränke und Cocktails: 0,5-2% des Gesamtgewichts; Süßwaren: 1% zur Erhöhung der Säure, ohne den Geschmack zu überdecken.
Warnhinweise	Verursacht schwere Augenreizung. Kann die Atemwege reizen. Staubbildung vermeiden. Mit Schutzvorrichtungen umgehen. Das Pulver kann mit Luft ein explosionsfähiges Gemisch bilden.

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	36 Monate ab Herstellungsdatum in unversehrter, verschlossener Originalverpackung.
--------------------	--

Lagerbedingungen	Behälter dicht geschlossen an einem trockenen, gut belüfteten Ort fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien aufbewahren.
Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22
Umwelthinweise	KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht hergestellt aus genetisch veränderten Organismen, in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen. Produkt ist unter normalen Anwendungsbedingungen ungefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform mit der Verordnung EG 396/2005 für maximale Rückstandswerte (MRL) von Pestiziden sowie der Verordnung EU 915/2023 für das Vorkommen von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Das Produkt ist ein Lebensmittelzusatzstoff (E330) konform mit den allgemeinen Bestimmungen und den Anforderungen an das Inverkehrbringen gemäß Verordnung EG 1333/2008 und erfüllt die spezifischen Reinheitskriterien laut Verordnung EU 231/2012.

GLUTENFREI: Gemäß Verordnung EG 828/2014 kann das Produkt als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es mit maximal 20 mg/kg versehentlich mit Gluten kontaminiert sein kann.

Zitronensäure

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	1186
Energie (kcal)	274
Fett (g)	0,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0
Kohlenhydrate (g)	0,0
davon Zucker (g)	0,0
Ballaststoffe (g)	0,0
Eiweiß (g)	0,0
Salz (g)	0

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Schwermetalle Barium	<1	ppm	
Schwermetalle Kupfer	<1	ppm	
Schwermetalle Zink	<1	ppm	
Schwermetalle Eisen	<1	ppm	
Chemisch-physikalisch Kalzium	<10	ppm	
Chemisch-physikalisch Magnesium	<1	ppm	
Chemisch-physikalisch Aluminium	<0.2	ppm	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Schwermetalle Cadmium, Chrom, Kupfer, Blei, Quecksilber, Zink, Nickel (Summe)	<1	ppm	
Schwermetalle Arsen	<1	ppm	
Schwermetalle Blei	<0.5	ppm	
Schwermetalle Quecksilber	<1	ppm	
Chemisch-physikalisch Sulfate	<30	ppm	
Chemisch-physikalisch Oxalate	<10	ppm	
Chemisch-physikalisch Farbe	98.0-100.0	%	
Chemisch-physikalisch Wasser	8,10-8,70	%H2O	
Chemisch-physikalisch Gehalt berechnet auf Basis des Wassergehaltes	99.8-100.5	%	
Chemisch-physikalisch Siebanalyse auf Sieb oben Nr. 20 (850 Mikron)	0.0-5.0	%	
Chemisch-physikalisch Siebanalyse auf Sieb unten Nr 100 (150 Mikron)	0.0-5.0	%	

Zitronensäure

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Drei getrennte Informationen: Vorhandensein im Produkt, Vorhandensein im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination. "Zu prüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb verpackt wird, der MILCH und Milchprodukte verarbeitet

Kategorien des Anhangs II der Verordnung (EU) 1169/2011. Für Getreide und Schalenfrüchte müssen Art und eventuelle Ausnahmen in den Anmerkungen angegeben werden. Bei Sulfiten bezieht sich die Bewertung auf den anwendbaren Schwellenwert, ausgedrückt als SO₂.

Weitere Informationen

Die auf diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind zwar sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen gemacht, dienen jedoch ausschließlich zu Informationszwecken und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung für eine unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.