

Ácido Cítrico

01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Código de producto	SPAC
Formatos disponibles	SPAC200 · 200 g · stand up SPAC500GR · 500 g · stand up SPAC1K · 1 kg · bolsa SPAC5K · 5 kg · Bolsa SPAC25K · 25 kg · Saco
Origen	Bélgica
País de envasado	Italia

El producto

El ácido cítrico monohidratado se presenta como un sólido cristalino y está destinado a uso industrial y profesional en múltiples sectores (química, detergencia, tratamiento de agua, industria alimentaria, cosmética, papel, textil, dispositivos médicos, recubrimientos, construcción).

Ingredientes

100% Ácido cítrico monohidratado (E330)

Uso

Empleo y dosificación	Conservas y mermeladas: 1-2% del peso total; Bebidas y cócteles: 0,5-2% del peso total; Dulces: 1% para añadir acidez sin sobrepasar el sabor.
Advertencias	Provoca irritación ocular grave. Puede irritar las vías respiratorias. Evitar la formación de polvo. Manipular con equipos de protección. El polvo puede formar, con el aire, una mezcla explosiva.

Conservación y embalaje

Conservabilidad	36 meses desde la fecha de producción, en envase original íntegro y cerrado.
Condiciones de conservación	Mantener el recipiente herméticamente cerrado en un ambiente seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase	bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22
Indicaciones medioambientales	PLÁSTICO. Verificar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con las normativas de la Unión Europea, y aptos para el contacto directo con alimentos. La declaración de conformidad original está disponible a solicitud.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni se ha obtenido de organismos genéticamente modificados, de conformidad con lo previsto en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sucesivas modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

ADITIVOS Y CRITERIOS DE PUREZA: El producto es un aditivo alimentario (E330) conforme a las disposiciones generales y a los requisitos de comercialización previstos por el Reglamento CE 1333/2008 y cumple con los criterios de pureza específicos establecidos por el Reglamento UE 231/2012.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "Gluten free" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

Ácido Cítrico

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

Información nutricional por 100 g

Parámetro	Valor
Energía (kJ)	1186
Energía (kcal)	274
Grasas (g)	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0
Carbohidratos (g)	0,0
de los cuales azúcares (g)	0,0
Fibras (g)	0,0
Proteínas (g)	0,0
Sal (g)	0

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Metales pesados Bario	<1	ppm	
Metales pesados Cobre	<1	ppm	
Metales pesados Zinc	<1	ppm	
Metales pesados Hierro	<1	ppm	
Físico-químicos Calcio	<10	ppm	
Físico-químicos Magnesio	<1	ppm	
Físico-químicos Aluminio	<0.2	ppm	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Metales pesados Cadmio, Cromo, Cobre, Plomo, Mercurio, Zinc, Níquel (suma)	<1	ppm	
Metales pesados Arsénico	<1	ppm	
Metales pesados Plomo	<0.5	ppm	
Metales pesados Mercurio	<1	ppm	
Físico-químicos Sulfatos	<30	ppm	
Físico-químicos Ozalatos	<10	ppm	
Físico-químicos Color	98.0-100.0	%	
Físico-químicos Agua	8,10-8,70	%H2O	
Físico-químicos Título calculado en base al contenido de agua	99.8-100.5	%	
Físico-químicos Tamizado en tamiz superior n. 20 (850 micras)	0.0-5.0	%	
Físico-químicos Tamizado en tamiz inferior n 100 (150 micras)	0.0-5.0	%	

Ácido Cítrico

03 / ALÉRGENOS

Alérgenos y productos derivados

Tres informaciones diferentes: presencia en el producto, presencia en la planta y riesgo de contaminación cruzada. “Da verificare” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Puede contener trazas de: LECHE ya que el producto se envasa en una planta que manipula LECHE y derivados

Categorías del anexo II del Reg. UE 1169/2011. Para cereales y frutos de cáscara, especies y eventuales exenciones deben especificarse en las notas. Para los sulfitos, la evaluación se refiere al umbral aplicable expresado como SO2.

Información adicional

La información incluida en la presente ficha, aunque precisa y redactada según nuestro mejor conocimiento actual, tiene únicamente carácter informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso inapropiado del producto en cuestión.