

Acide Citrique

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPAC
Formats disponibles	SPAC200 · 200 g · stand up SPAC500GR · 500 g · stand up SPAC1K · 1 kg · sachet SPAC5K · 5 kg · Sachet SPAC25K · 25 kg · Sac
Origine	Belgique
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

L'acide citrique monohydraté se présente sous forme solide cristalline et est destiné à un usage industriel et professionnel dans de nombreux secteurs (chimie, détergence, traitement des eaux, industrie alimentaire, cosmétique, papier, textile, dispositifs médicaux, revêtements, bâtiment).

Ingrédients

100% Acide citrique monohydraté (E330)

Utilisation

Emploi et dosage	Conserves et confitures : 1-2% du poids total ; Boissons et cocktails : 0,5-2% du poids total ; Desserts : 1% pour ajouter de l'acidité sans dominer la saveur.
Avertissements	Provoque une sévère irritation oculaire. Peut irriter les voies respiratoires. Éviter la formation de poussière. Manipuler avec des équipements de protection. La poussière peut former, avec l'air, un mélange explosif.

Conservation et emballage

Durée de conservation	36 mois à compter de la date de production, dans l'emballage d'origine intact et fermé.
------------------------------	---

Conditions de conservation	Garder le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.
Matériaux de l'emballage	sachet : LDPE90 étiquette : PAP22
Informations environnementales	PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union Européenne et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué, et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément à

ce qui est prévu par le Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications successives.

Produit non dangereux dans les conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de process.

ADDITIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : Le produit est un additif alimentaire (E330) conforme aux dispositions générales et aux exigences de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respecte les critères de pureté spécifiques établis par le Règlement UE 231/2012.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 il peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir une contamination accidentelle de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

Acide Citrique

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	1186
Énergie (kcal)	274
Matières grasses (g)	0,0
dont saturées (g)	0,0
Glucides (g)	0,0
dont sucres (g)	0,0
Fibres (g)	0,0
Protéines (g)	0,0
Sel (g)	0

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Métaux lourds Baryum	<1	ppm	
Métaux lourds Cuivre	<1	ppm	
Métaux lourds Zinc	<1	ppm	
Métaux lourds Fer	<1	ppm	
Chimico-physiques Calcium	<10	ppm	
Chimico-physiques Magnésium	<1	ppm	
Chimico-physiques Aluminium	<0.2	ppm	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Métaux lourds Cadmium, Chrome, Cuivre, Plomb, Mercure, Zinc, Nickel (somme)	<1	ppm	
Métaux lourds Arsenic	<1	ppm	
Métaux lourds Plomb	<0.5	ppm	
Métaux lourds Mercure	<1	ppm	
Chimico-physiques Sulfates	<30	ppm	
Chimico-physiques Oxalates	<10	ppm	
Chimico-physiques Couleur	98.0-100.0	%	
Chimico-physiques Eau	8,10-8,70	%H2O	
Chimico-physiques Titre calculé en fonction de la teneur en eau	99.8-100.5	%	
Chimico-physiques Tamisage sur tamis supérieur n° 20 (850 microns)	0.0-5.0	%	
Chimico-physiques Tamisage sur tamis inférieur n° 100 (150 microns)	0.0-5.0	%	

Acide Citrique

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. « À vérifier » n'indique pas une absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Peut contenir des traces de : LAIT car le produit est conditionné dans un établissement qui traite le LAIT et ses dérivés

Catégories de l'annexe II du Règ. UE 1169/2011. Pour les céréales et fruits à coque, les espèces et éventuelles exemptions doivent être précisées dans les notes. Pour les sulfites, l'évaluation se réfère au seuil applicable exprimé comme SO2.

Informations complémentaires

Les indications indiquées dans la présente fiche, bien que précises et rédigées selon nos connaissances actuelles, sont fournies à titre informatif uniquement et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit en question.