

Acido Citrico

01 / IDENTITÀ E CARATTERISTICHE

Codice prodotto	SPAC
Formati disponibili	SPAC200 · 200 g · stand up SPAC500GR · 500 g · stand up SPAC1K · 1 kg · busta SPAC5K · 5 kg · Busta SPAC25K · 25 kg · Sacco
Origine	Belgio
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

L'acido citrico monoidrato si presenta come un solido cristallino ed è destinato ad uso industriale e professionale in molteplici settori (chimica, detergenza, trattamenti acqua, industria alimentare, cosmetica, carta, tessile, dispositivi medici, rivestimenti, edilizia).

Ingredienti

100% Acido citrico monoidrato (E330)

Utilizzo

Impiego e dosaggio	Conserven e marmellate: 1-2% del peso totale; Beverage e cocktail: 0,5-2% del peso totale; Dolci: 1% per aggiungere acidità senza sovrastare il sapore.
Avvertenze	Provoca grave irritazione oculare. Può irritare le vie respiratorie. Evitare la formazione di polvere. Manipolare con dispositivi di protezione. La polvere può formare, coll'aria, una miscela esplosiva.

Conservazione e confezione

Conservabilità	36 mesi dalla data di produzione, in confezione originale integra e chiusa.
Condizioni di conservazione	Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione	sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22
Indicazioni ambientali	PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

ADDITIVI E CRITERI DI PUREZZA: Il prodotto è un additivo alimentare (E330) conforme alle disposizioni generali e ai requisiti di immissione sul mercato previsti dal Regolamento CE 1333/2008 e rispetta i criteri di purezza specifici stabiliti dal Regolamento EU 231/2012.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

Acido Citrico

02 / VALORI E SPECIFICHE

Informazioni nutrizionali per 100 g

Parametro	Valore
Energia (kJ)	1186
Energia (kcal)	274
Grassi (g)	0,0
di cui saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	0,0
di cui zuccheri (g)	0,0
Fibre (g)	0,0
Proteine (g)	0,0
Sale (g)	0

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Metalli pesanti Bario	<1	ppm	
Metalli pesanti Rame	<1	ppm	
Metalli pesanti Zinco	<1	ppm	
Metalli pesanti Ferro	<1	ppm	
Chimico-fisici Calcio	<10	ppm	
Chimico-fisici Magnesio	<1	ppm	
Chimico-fisici Alluminio	<0.2	ppm	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Metalli pesanti Cadmio, Cromo, Rame, Piombo, Mercurio, Zinco, Nichel (somma)	<1	ppm	
Metalli pesanti Arsenico	<1	ppm	
Metalli pesanti Piombo	<0.5	ppm	
Metalli pesanti Mercurio	<1	ppm	
Chimico-fisici Solfati	<30	ppm	
Chimico-fisici Ossalati	<10	ppm	
Chimico-fisici Colore	98.0-100.0	%	
Chimico-fisici Acqua	8,10-8,70	%H2O	
Chimico-fisici Titolo calcolato in base al contenuto d'acqua	99.8-100.5	%	
Chimico-fisici Setacciatura su setaccio superiore n. 20 (850 microns)	0.0-5.0	%	
Chimico-fisici Setacciatura su setaccio inferiore n 100 (150 microns)	0.0-5.0	%	

Acido Citrico

03 / ALLERGENI

Allergeni e prodotti derivati

Tre informazioni distinte: presenza nel prodotto, presenza nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata.
“Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

Categorie dell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Per cereali e frutta a guscio, specie ed eventuali esenzioni devono essere precisate nelle note. Per i solfiti, la valutazione fa riferimento alla soglia applicabile espressa come SO₂.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.