

Ácido Cítrico

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SPAC
Formatos disponíveis	SPAC200 · 200 g · stand up SPAC500GR · 500 g · stand up SPAC1K · 1 kg · bolsa SPAC5K · 5 kg · Bolsa SPAC25K · 25 kg · Saco
Origem	Bélgica
País de embalagem	Itália

O produto

O ácido cítrico mono-hidratado apresenta-se como um sólido cristalino e destina-se a uso industrial e profissional em múltiplos setores (química, detergência, tratamento de águas, indústria alimentar, cosmética, papel, têxtil, dispositivos médicos, revestimentos, construção).

Ingredientes

100% Ácido cítrico mono-hidratado (E330)

Utilização

Emprego e dosagem	Conservas e compotas: 1-2% do peso total; Bebidas e cocktails: 0,5-2% do peso total; Doces: 1% para adicionar acidez sem sobrepor o sabor.
Advertências	Provoca grave irritação ocular. Pode irritar as vias respiratórias. Evitar a formação de poeiras. Manusear com dispositivos de proteção. O pó pode formar, com o ar, uma mistura explosiva.

Conservação e embalagem

Duração de conservação	36 meses a partir da data de produção, na embalagem original íntegra e fechada.
Condições de conservação	Mantenha o recipiente hermeticamente fechado num local seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem	saco: LDPE90 etiqueta: PAP22
Indicações ambientais	PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão de acordo com os regulamentos da União Europeia, e adequados ao contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, de acordo com o disposto pelo Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e com o Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: O produto é um aditivo alimentar (E330) conforme as disposições gerais e os requisitos de colocação no mercado previstos pelo Regulamento CE 1333/2008 e respeita os critérios específicos de pureza estabelecidos pelo Regulamento EU 231/2012.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Sem glúten" uma vez que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

Ácido Cítrico

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informação nutricional por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	1186
Energia (kcal)	274
Lípidos (g)	0,0
dos quais saturados (g)	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0
dos quais açúcares (g)	0,0
Fibra (g)	0,0
Proteínas (g)	0,0
Sal (g)	0

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Metais pesados Bário	<1	ppm	
Metais pesados Cobre	<1	ppm	
Metais pesados Zinco	<1	ppm	
Metais pesados Ferro	<1	ppm	
Físico-químicos Cálcio	<10	ppm	
Físico-químicos Magnésio	<1	ppm	
Físico-químicos Alumínio	<0.2	ppm	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Metais pesados Cádmio, Crômio, Cobre, Chumbo, Mercúrio, Zinco, Níquel (soma)	<1	ppm	
Metais pesados Arsênio	<1	ppm	
Metais pesados Chumbo	<0.5	ppm	
Metais pesados Mercúrio	<1	ppm	
Físico-químicos Sulfatos	<30	ppm	
Físico-químicos Ossalatos	<10	ppm	
Físico-químicos Cor	98.0-100.0	%	
Físico-químicos Água	8,10-8,70	%H2O	
Físico-químicos Título calculado com base no teor de água	99.8-100.5	%	
Físico-químicos Peneiração em peneiro superior n.º 20 (850 microns)	0.0-5.0	%	
Físico-químicos Peneiração em peneiro inferior n.º 100 (150 microns)	0.0-5.0	%	

Ácido Cítrico

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença na unidade de produção e risco de contaminação cruzada. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na unidade de produção	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Pode conter vestígios de: LEITE uma vez que o produto é embalado numa instalação que trata LEITE e derivados

Categorias do anexo II do Regulamento UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, espécies e eventuais isenções deverão ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limiar aplicável expresso como SO2.

Informação adicional

As informações constantes nesta ficha, embora precisas e redigidas de acordo com os nossos melhores conhecimentos actuais, têm apenas carácter informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso inadequado do produto em questão.