



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy

tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150

www.dalcin.com - info@dalcin.com

rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: 20149 Milano - Via Monte Rosa, 21

cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

# ACIDO L-ASCORBICO

1011

Aditivo alimentario E300

Composición: Ácido L-ascórbico 100%

## Ficha Técnica

Revision 22.10

Date 30/06/2022

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo cristalino	polvo cristalino
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Título	DC 2.01	min 99%	100%
pH	DC 1.05	2.4 - 2.8	2.4
Ceniza sulfatada	DC 1.07	Max 0.1%	0.01 - 0.05 %
Solubilidad	DC 1.04	completa en agua	completa en agua
Humedad	DC 1.06	Max 0.4%	0.1 - 0.2 %
Rotación específica	DC 1.11	de +20.5° a +21.5°	compatible
Punto de fusión		189 - 193 °C	compatible
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 2 ppm	compatible
Mercurio	Espectrofotometría A.A.	Max 1 ppm	compatible

(\*) Los métodos están disponibles previa solicitud

### CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino ecológico (Anexo V-D Reg. UE 2021/1165) Reg. UE 231/2012 (aditivos alimentarios)
Limitaciones de uso	Límite de uso de ácido ascórbico en la enología: 250 g / hl (para cada tratamiento y en el vino en el mercado)
Término mínimo de conservación	3 años
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Productos de origen animal	ausentes
Certificación kosher	No disponible
Otras declaraciones	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 1 kg (cód. 1014)

Bolsas de 25 kg (cod. 1011)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.