



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 CITRICO

1111

Aditivo alimentario E330

Composición: Ácido cítrico monohidrato 100%

Ficha Técnica

Revision 23.10

Date 31/07/2023

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 2.02	min 99.5%	100%
Ceniza sulfatada	DC 1.07	Max 0.05%	0.01 - 0.05%
Solubilidad	DC 1.04	completa en agua	completa en agua
Humedad	DC 1.06	Max 8.8%	compatible
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 1 ppm	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 0.5 ppm	compatible
Mercurio	Espectrofotometría A.A.	Max 1 ppm	compatible
Oxalatos	gravimétrico	Max 100 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 ácido cítrico en el vino: 1 g / litro Acidificación del vino siguiendo Anexo VIII Reg. UE 1308/2013 y art. 11 Reg. UE 2019/934.
Término mínimo de conservación	3 años
Clasificación seguridad (CLP)	Atención – pictograma GHS07 Indicaciones de peligro: H319 Consejos de prudencia: P264 - P280 - P305+351+338 - P337+313
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

Bolsa de 1 kg (cod. 1113)

Bolsa de 25 kg (cod. 1111)

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