



# ACIDO CITRICO

Additivo alimentare E330

Composizione: Acido citrico monoidrato 100%

## Scheda Tecnica

Revisione 23.10

Data 31/07/2023

### SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	Polvere cristallina	Polvere cristallina
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Titolo	DC 2.02	min 99.5%	100%
Ceneri solfatate	DC 1.07	Max 0.05%	0.01 - 0.05%
Solubilità	DC 1.04	completa in mezzo acquoso	completa in mezzo acquoso
Umidità	DC 1.06	Max 8.8%	conforme
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 1 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 0.5 ppm	conforme
Mercurio	Spettrofotometria A.A.	Max 1 ppm	conforme
Ossalati	gravimetrico	Max 100 ppm	conforme

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	Limite acido citrico nel vino: 1 g/litro Acidificazione dei vini secondo quanto previsto dall'all.VIII del Reg. UE 1308/2013 e dall'art.11 del Reg. UE 2019/934.
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Attenzione – pittogramma GHS07 Indicazioni di pericolo: H319 Consigli di prudenza: P280 – P264 – P305+351+338 – P337+313
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certquality)

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetto da 1 kg (cod. 1113)

Sacco da 25 kg (cod. 1111)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.