

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CITRATO</b>	Edición: 05
	Código: 14-2003 14-2003P 14-2003R	Fecha: 23/11/2022

**PRODUCTO**                      **CITRATO**  
Citrato trisódico dihidrato.  
Fórmula química:  $C_6H_5Na_3O_7 \cdot 2H_2O$

**PRODUCT**                      **CITRATE**  
*Tri Sodium Citrate*  
 $C_6H_5Na_3O_7 \cdot 2H_2O$

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2003	Cubo de 600g (PP) con asa / 600 g bucket (PP) with handle
14-2003P	Tarro PET de 200g / 200g PET Jar
14-2003R	Tarro PET de 90g / 90g PET Jar

**INGREDIENTES**                      Citrato Trisódico dihidrato (E331iii)  
**INGREDIENTS**                      *Tri Sodium Citrate di hydrate (E331iii).*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Blanco
- Textura: cristalino
- Sabor: salino
- Olor: prácticamente inodoro

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: white*
- *Texture: crystalline*
- *Taste: salty*
- *Odor: practically odorless*

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
		<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
	Pureza	99	100	
	Pérdidas por secado (%)	11,0	13,0	180°C 18h
	pH	7,5	9,0	Solución al 1%
	Densidad aparente (g/cm <sup>3</sup> )	750	1,150	
	Solubilidad		71g/10 mL	En agua (25°C)
			0g/mL	En etanol
	Oxalatos (mg/kg)		100	

<b>CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	<u>Parameter(s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
	Purity	99	100	
	Loss on drying (%)	11,0	13,0	180°C 18h

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CITRATO</b>	Edición: 05
	Código: 14-2003 14-2003P 14-2003R	Fecha: 23/11/2022

<i>pH</i>	7,5	9,0	<i>Solución al 1%</i>
<i>Bulk density (g/cm<sup>3</sup>)</i>	750	1,150	<i>In water (25°C)</i>
<i>Solubility</i>		71g/10 mL	<i>In ethanol</i>
		0g/mL	
Oxalates (mg/kg)		100	

**LMR METALES  
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	2
Arsénico	1
Mercurio	1

**LMR HEAVY  
METALS**

*Heavy metals according to CE legislation*

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
<i>Lead</i>	2
<i>Arsenium</i>	1
<i>Mercury</i>	1

**CARACTERÍSTICAS  
MICROBIOLÓGICAS**

Límites legales según la normativa vigente.

Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC  
FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.

Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro</u>	<u>Limite(s)</u>
<u>Parameter</u>	<u>Limit(s)</u>
Gérmenes totales <i>Total viable account</i>	<500 ufc/g
Levaduras y mohos <i>Yeasts and moulds</i>	<20 ufc
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia/10g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/10g
<i>E.coli</i>	Ausencia/10g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
Coliformes totales	<10ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

\*Ausencia = *Absence*

**MICOTOXINAS  
MYCOTOXINES**

<u>Parámetro</u>	<u>Limite(s)</u>
<u>Parameter</u>	<u>Limit(s)</u>
Total	<4ppb
Aflatoxina B1	<2ppb
Aflatoxina M1	<0,5ppb

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CITRATO</b>	Edición: 05
	Código: 14-2003 14-2003P 14-2003R	Fecha: 23/11/2022

**LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

**IMPLEMENTING LEGISLATION**

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente  
No es un producto OMG y es libre de tecnología relacionada con el ADN recombinante.

**GMO**

Information on genetically modified organisms  
*The product is non GMO and is free from any recombinant DNA technology involvement.*

**IRRADIACIÓN**

Información relativa a tratamientos de irradiación  
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

**IRRADIATION**

Information concerning radiation treatments  
*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.*

**VIDA ÚTIL**

2 años desde la fecha de producción

**SHELF LIFE**

2 years from the production date

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Guardar en un lugar fresco y seco

**STORAGE CONDITIONS**

*Store in a cool and dry place*

**MODO DE EMPLEO**

- Control de pH (en combinación con ácido cítrico) en alimentos, bebidas e industria farmacéutica.
  - Usado como anticoagulante en la industria cárnica
  - Estabiliza grasas emulsificadas, compleja iones de calcio en industria quesera.
  - No usar en la preparación de soluciones para inyectar
- Dosis adecuada en algunos alimentos: 4g/L

**HOW TO USE**

- *Adjusts pH control (in combination with acid citric) in the food beverage and pharmaceutical industries.*
- *Used as an anticoagulant agent in meat industry*
- *Stabilizes emulsified fat, complexes calcium ions in cheese industry.*
- *Not for use in the preparation of injectable solutions.*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>CITRATO</b>	Edición: 05
	Código: 14-2003 14-2003P 14-2003R	Fecha: 23/11/2022

*Recommended dosage for some food: 4g/L*

<b>DOSIS MÁXIMA</b>	<u>Alimento</u>	<u>mg prod/kg alimento</u>
	Grupo 1	<i>Quantum satis</i>
	Leche pasteurizada y esterilizada sin aromatizar (sólo leche de cabra UHT)	4.000
	Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE	<i>Quantum satis</i>
	Grasas y aceites sin agua (excepto grasa láctea anhidra) (excepto aceites vírgenes y aceite de oliva)	<i>Quantum satis</i>
	Frutas y hortalizas cortadas y trituradas (sólo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas )	<i>Quantum satis</i>

<b>MAXIMUM DOSE</b>	<u>Food</u>	<u>mg prod./kg food</u>
	Group 1	<i>Quantum satis</i>
	<i>Pasteurized or sterilized milk without flavorings (only UHT goat milk)</i>	4.000
	<i>Dried milk, as defined in 2001/114/CE</i>	<i>Quantum satis</i>
	<i>Oils and fats without water (except milk anhydrous fat) (except virgin oils and olive oils)</i>	<i>Quantum satis</i>
	<i>Fruits and vegetables (cut and smashed) (only fruits and vegetables without treatments, refrigerated and packaged, ready-to-eat, and peeled potatoes without treatment and packaged)</i>	<i>Quantum satis</i>

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	<i>Halal</i>	<i>No</i>
	<i>Kosher</i>	<i>Si / Yes</i>

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CITRATO</b>	Edición: 05
	Código: 14-2003 14-2003P 14-2003R	Fecha: 23/11/2022

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>CITRATO</b>	Edición: 05
	Código: 14-2003 14-2003P 14-2003R	Fecha: 23/11/2022

### ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		