

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 05
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 17/12/24

PRODUCTO

ÁCIDO CÍTRICO

El ácido cítrico se produce a partir de zumo de limón o de piña, por fermentación de soluciones de hidratos de carbono u otros medios adecuados utilizando *Candida* spp. o cepas no tóxicas de *Aspergillus niger*
Fórmula química: C₆H₈O₇

PRODUCT

CITRIC ACID

Citric acid can be produced from lemon or pineapple juice, by fermentation of carbohydrate or other medium suitable for Candida spp. or Aspergillus niger
Chemical formula: C₆H₈O₇

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-0065	Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-0065P	Tarro PET de 200g / 200g PET Jar
14-0060	Saco de 25kg/ 25kg bag

INGREDIENTES

Ácido cítrico (E330)

INGREDIENTS

Citric acid (E330)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: transparente
- Aspecto: cristales
- Olor: inodoro
- Sabor: muy ácido

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: transparent*
- *Appearance: crystals*
- *Odour: odorless*
- *Taste: very sour*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Humedad (%)	-	0,5
Cenizas sulfatadas (%)	-	0,05
Oxalatos (ppm)	-	100

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Moisture (%)	-	0,5
Sulphated ashes (%)	-	0,05
Oxalates (ppm)	-	100

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 05
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 17/12/24

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	0,5
Arsénico	1
Mercurio	1

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	0,5
Arsenium	1
Mercury	1

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 231/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE (UE) 231/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
*This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO
It does not to be labeled as genetically modified food.*

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.

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 05
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 17/12/24

VIDA ÚTIL 24 meses

SHELF LIFE 24 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Almacenar en un lugar fresco y seco

STORAGE CONDITIONS Store in a cool and dry place

MODO DE EMPLEO Añadir a preparaciones para acidificar

HOW TO USE Add to preparations to make it sourer.

**OTRAS CERTIFICACIONES/
OTHER CERTIFICATES**

Halal	Si/ Yes
Kosher	Si/Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 05
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 17/12/24

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 ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 05
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 17/12/24

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. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		