

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

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>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Humedad (%)	-	0,5	800°C
Cenizas sulfatadas (%)	-	0,05	
Oxalatos (ppm)	-	100	
Sustancias fácilmente carbonizables	Pasa test		

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Moisture (%)	-	0,5	800°C
Sulphated ashes (%)	-	0,05	
Oxalates (ppm)	-	100	

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

Easy carbonized substances Passes test

**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

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE (UE) 231/2012 specifications of additives and subsequent amendments*

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.

VIDA ÚTIL

36 meses

SHELF LIFE

36
months

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

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 more sour

DOSIS MÁXIMA

Alimento

mg producto/kg alimento

Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16 (excepto mozzarella)	<i>Quantum satis</i>
Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra) (Excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	<i>Quantum satis</i>
Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas (solo frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas)	<i>Quantum satis</i>
Frutas y hortalizas congeladas	<i>Quantum satis</i>
Frutas y hortalizas en conserva	<i>Quantum satis</i>
Compota, excepto incluidos en categoría 16	<i>Quantum satis</i>
Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	<i>Quantum satis</i>
Otras frutas u hortalizas similares para untar	<i>Quantum satis</i>
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE	
Pastas alimenticias frescas	
Pastas alimenticias precocidas	
Ñoquis de patata (sólo ñoquis de patata frescos y refrigerados)	
Pescado sin elaborar	
Moluscos y crustáceos sin elaborar	
Edulcorantes de mesa líquidos	
Edulcorantes de mesa en polvo	
Edulcorantes de mesa en comprimido	<i>Quantum satis</i>
Preparados para lactantes, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE	<i>Quantum satis</i>
Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE	<i>Quantum satis</i>
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	<i>Quantum satis</i>
(solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales)	
Otros alimentos para niños de corta edad	

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

	Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas	3.000
	Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares	5000
	Cerveza y bebidas a base de malta	<i>Quantum satis</i>
	Soporte de aditivos	<i>Quantum satis</i>
MAXIMUM DOSE	<u>Food</u>	<u>mg product/kg food</u>
	Fresh cheese, except the products included in cat. 16 (except mozzarella)	<i>Quantum satis</i>
	Fat and oil without wáter (except lactic fat anhydrous) (Except virgin oil and olive oil)	<i>Quantum satis</i>
	Fruits and vegetables peeled, sliced and chopped (only non elaborated, refrigerated and pre-packaged, ready-to-eat, and peeled potatoes)	<i>Quantum satis</i>
	Frozen fruits and vegetables	<i>Quantum satis</i>
	Canned fruits and vegetables	<i>Quantum satis</i>
	Compote, except category 16	<i>Quantum satis</i>
	Confiture, jam, marmalade and hazelnut cream, as defined in 2001/113/CE	<i>Quantum satis</i>
	Other spreadable fruit and vegetables	<i>Quantum satis</i>
	Cacao and chocolate products, as defined in 2000/36/CE	<i>Quantum satis</i>
	Fresh pasta	
	Fresh pre-cooked pasta	<i>Quantum satis</i>
	Potato ñoquis (only fresh and refrigerated)	
	Fish non elaborated	<i>Quantum satis</i>
	Crustacea non elaborated	
	Liquid sweetener	<i>Quantum satis</i>
	Poder sweetener	
	Pills sweetener	<i>Quantum satis</i>
	Breastfeedings preparations, as defined in 2006/141/CE	<i>Quantum satis</i>
	Continuation preparations, as defined in 2006/141/CE	<i>Quantum satis</i>
	Food based on cereal for Young children and breastfeedings, as defined in 2006/125/CE (only to adjust pH)	<i>Quantum satis</i>
	Other food for Young children	
	Fruit juice, as defined in 2001/112/CE, y and legumes juices	3.000
	Juices nectars	5000
	Beera and barley drinks	<i>Quantum satis</i>
	Additive support	<i>Quantum satis</i>

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES *Halal* No
Kosher No

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / 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 concentr. >10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		
---	----	--	--	----	--	--

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		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 7 de 7
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO CÍTRICO	Edición: 03
	Código: 14-0065 14-0065P 14-0060	Fecha: 14/09/21

<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>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		