

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: ÁCIDO TARTÁRICO	Edición: 03
	Código: 14-2026 14-2026P 14-2026R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO**ÁCIDO TARTÁRICO**

La sustancia es de origen natural, obtenida de la extracción de lías durante el proceso de elaboración del vino.

PRODUCT**TARTARIC ACID**

The substance comes from natural origin, obtained from the extraction of lees during the wine making process.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2026	Cubo de 800g (PP) con asa / 800 g bucket (PP) with handle
14-2026P	Tarro PET de 230gr / 230gr PET Jar
14-2026R	Tarro PET de 100gr / 100gr PET Jar

INGREDIENTES

Ácido tartárico [L(+)-] (E334)

INGREDIENTS

Tartaric acid [L(+)-] (E334)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco o casi blanco o incoloro
- Aspecto: polvo
- Textura: cristalino

**GENERAL
FEATURES**

- Color: white or almost white or colorless
- Appearance: powder
- Texture: crystalline

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Pureza (%)	99,7	100,0	
Solubilidad		Si	En agua
		Si	En alcohol
Poder rotatorio específico(°)	12,0	12,8	
Punto de fusión (°C)	168	170	
Pérdidas por secado (%)	-	0,20	
Granulometría (%)		5	<600 µm
		10	<300 µm

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Purity (%)	99,7	100,0	
Solubility		Yes	Water
		Yes	Alcohol

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: ÁCIDO TARTÁRICO	Edición: 03
	Código: 14-2026 14-2026P 14-2026R	Fecha: 23/11/2022

<i>Specific rotation power (°)</i>	12,0	12,8	
<i>Melting point (°C)</i>	168	170	
<i>Loss on drying (%)</i>	-	0,20	
<i>Granulometry (%)</i>		5	<600 µm
		10	<300 µm

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

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

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	2
Mercury	1
Cadmium	1
Arsenium	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 /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Gérmenes totales/ <i>Total plate count (at 30°C)</i>	<10 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<10 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<10 ufc/g
Coliformes/ <i>coliforms</i>	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ufc/g

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

*Ausencia = *Absence*

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*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: ÁCIDO TARTÁRICO	Edición: 03
	Código: 14-2026 14-2026P 14-2026R	Fecha: 23/11/2022

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

OMG	<u>Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente</u> No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes producidos por OMG. No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.																														
GMO	<u>Information on genetically modified organisms</u> <i>It does not contain genetically modified organisms. It does not contain ingredients produced by GMO</i> <i>It does not to be labeled as genetically modified food.</i>																														
IRRADIACIÓN	<u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u> Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.																														
IRRADIATION	<u>Information concerning radiation treatments</u> <i>Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.</i>																														
VIDA ÚTIL	5 años después de su fabricación																														
SHELF LIFE	<i>5 years after production data</i>																														
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco																														
STORAGE CONDITIONS	<i>Store in a cool and dry place</i>																														
MODO DE EMPLEO	Dosis máxima en algunos alimentos																														
HOW TO USE	<i>Maximum dose in certain products</i>																														
DOSIS MÁXIMA	<table> <thead> <tr> <th><u>Alimento</u></th> <th><u>mg</u></th> <th><u>prod./kg</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grupo 1</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Frutas y hortalizas en conserva</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Confitura extra y jalea extra, tal y como se definen en la directiva 2001/113/CE</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Confitura, jaleas, mermeladas y crema de castañas, tal y como se definen en la Directiva 2001/113/CE</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Frutas y hortalizas para untar</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Pastas alimenticias frescas</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pastas alimenticias frescas y precocidas</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Ñoquis de patata</td> <td></td> <td><i>Quantum satis</i></td> </tr> </tbody> </table>	<u>Alimento</u>	<u>mg</u>	<u>prod./kg</u>	Grupo 1		<i>Quantum satis</i>	Frutas y hortalizas en conserva		<i>Quantum satis</i>	Confitura extra y jalea extra, tal y como se definen en la directiva 2001/113/CE		<i>Quantum satis</i>	Confitura, jaleas, mermeladas y crema de castañas, tal y como se definen en la Directiva 2001/113/CE		<i>Quantum satis</i>	Frutas y hortalizas para untar		<i>Quantum satis</i>	Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE		<i>Quantum satis</i>	Pastas alimenticias frescas			Pastas alimenticias frescas y precocidas		<i>Quantum satis</i>	Ñoquis de patata		<i>Quantum satis</i>
<u>Alimento</u>	<u>mg</u>	<u>prod./kg</u>																													
Grupo 1		<i>Quantum satis</i>																													
Frutas y hortalizas en conserva		<i>Quantum satis</i>																													
Confitura extra y jalea extra, tal y como se definen en la directiva 2001/113/CE		<i>Quantum satis</i>																													
Confitura, jaleas, mermeladas y crema de castañas, tal y como se definen en la Directiva 2001/113/CE		<i>Quantum satis</i>																													
Frutas y hortalizas para untar		<i>Quantum satis</i>																													
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE		<i>Quantum satis</i>																													
Pastas alimenticias frescas																															
Pastas alimenticias frescas y precocidas		<i>Quantum satis</i>																													
Ñoquis de patata		<i>Quantum satis</i>																													

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: ÁCIDO TARTÁRICO	Edición: 03
	Código: 14-2026 14-2026P 14-2026R	Fecha: 23/11/2022

Edulcorantes de mesa en comprimidos
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
(sólo galletas, bizcochos y alimentos infantiles)

Quantum satis
5.000

MAXIMUM DOSE

Food

Mg prod./kg food

Group 1

Quantum satis

*Canned fruits and vegetables. Frutas y
hortalizas en conserva*

Quantum satis

*Extra jam, extra jelly, as defined in
2001/113/CE*

Quantum satis

*Jam, jelly, marmalade and chestnut cream, as
defined in 2001/113/CE*

Quantum satis

Spreadable fruits and vegetables

Quantum satis

*Cocoa and chocolate products, as defined in
2000/36/CE*

Quantum satis

Pasta (fresh and pre-cooked)

Quantum satis

Potatoe gnocci

Quantum satis

Sweeteners in pills

Quantum satis

*Cereal-based food, for breastfeedings and
young children, as defined in 2006/125/CE
(only cookies and biscuits)*

5.000

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

Halal No

Kosher No

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrraga (España)	Producto: ÁCIDO TARTÁRICO	Edición: 03
	Código: 14-2026 14-2026P 14-2026R	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 ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: ÁCIDO TARTÁRICO	Edición: 03
	Código: 14-2026 14-2026P 14-2026R	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. > 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		