




# Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 16
Data / Date: 11/07/2022
Código producto / Product code / Code product: 46500022
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37085
Código de Aduana / HS code / Code douane: 2918 14

## Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

<b>Nombre / Name / Nom:</b> ÁCIDO CÍTRICO / CITRIC ACID / ACIDE CITRIQUE SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b>  <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Ácido e inodoro / Acid and odorless / Acide et inodore.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> ACIDO CITRICO EN POLVO / CITRIC ACID IN POWDER / ACIDE CITRIQUE EN POUDRE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Cristales incoloros o blanco, granular a fino polvo / Colourless crystals or white, granular to fine powder / Cristaux incolores ou blanc, granuleux à fin poudre. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Acidulante y corrector de la acidez: Ácido cítrico (E330) / Acidifier and acidity corrector: Citric acid (E330) / Acidifiant et correcteur d'acidité: Acide citrique (E330)	Bélgica, Países Bajos, Alemania, Francia, Polonia, Egipto, Rusia, Ucrania, Bielorrusia, India costa oeste, Indonesia Región de Panjang, México, El Salvador, Belice / Belgium, Netherlands, Germany, France, Poland, Egypt, Russia, Ukraine, Belarus, India Westcoast, Indonesia Panjang region, Mexico, El Salvador, Belize / Belgique, Pays-Bas, Allemagne, France, Pologne, Égypte, Russie, Ukraine, Biélorussie, Inde Westcoast, Indonésie Région de Panjang, Mexique, El Salvador, Belize.	Vegetal/ Vegetable/ Végétale	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Aplicar directamente. Soluble en líquidos / Apply directly. Soluble in liquids / Postulez directement. Soluble dans les liquides. <b>Aplicación / Application:</b> Utilizado como acidificante o aromatizante de alimentos. Incrementa la capacidad gelificante de las pectinas. Apto exclusivamente para uso alimentario / Used as an acidifier or food flavoring agent. Increases the gelling capacity of pectins. Exclusively for food use / Utilisé comme acidifiant ou agent aromatisant alimentaire. Augmente la capacité gélifiante des pectines. Exclusivement à usage alimentaire. <b>Observaciones / Observations:</b> Ácido cítrico de origen natural / Powder of citric acid anhydrous / Poudre d'acide citrique anhydre. <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Todo tipo de elaboraciones donde es necesaria aplicación de ácido: mermeladas, pâte de fruit, preparaciones con fruta, baños de fruta / All kinds of preparations where the application of acid is necessary: jams, pâte de fruit, preparations with fruit, fruit baths... / Toutes sortes de préparations où l'application d'acide est nécessaire: confitures, pâte de fruits, préparations aux fruits, bains de fruits...
<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b> <i>Quantum satis</i>			

## Alérgenos /Allergens / Alergènes

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --</b>	<b>Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: --</b>  Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

## Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

<b>Energía/Energy/Energie:</b> 1300 KJ / 300 Kcal	<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos:</b> 0 g	<b>Sal / Salt / Sel:</b> 0 g
<b>Grasas/Fat/Matières grasses:</b> 0 g	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:</b> 0 g	<b>Sodio / Sodium / Sodium:</b> 0 mg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:</b> 0 g	<b>Proteína/Proteins/Protéines:</b> 0 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:</b> 0 g


**Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques**

**Humedad / Humidity / Humidité:** <5%

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

<b>Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes</b>	<b>Valor / Valeur</b>	<b>Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme</b>	<b>Valor / Valeur</b>
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacteries (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>

**Envasado / Packaging / Emballage**

<b>Código producto / Product code / Code produit</b>	<b>Ean producto / Product / Produit</b>	<b>Ean caja / Box / Carton</b>	<b>Ean palet / Palette</b>	<b>Peso neto / Net weight / Poids net:</b>	<b>Packaging / Emballage</b>
46500022 	8414933580027	18414933580024	28414933580021	1Kg	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

**Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:**

**Recepción / Reception / Réception:** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** En un lugar seco (humdedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

**Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant:** 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

**Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture:** Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

**Garantiza / Guarantee / Garantie**

**Certificació / Certificate / Certificat**

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>