

ACIDO CITRICO ANHIDRO**SINONIMOS:** NA**FORMULA:** NA

DESCRIPCIÓN Y USOS El ácido cítrico es uno de los aditivos más utilizados por la industria alimentaria. Se obtiene por fermentación de distintas materias primas, especialmente la melaza de caña de azúcar. El ácido cítrico es un ácido orgánico tricarboxílico que está presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja. Es un buen conservante y antioxidante natural que se añade industrialmente en el envasado de muchos alimentos como las conservas vegetales enlatadas.

PÁRAMETRO	VALOR
APARIENCIA	CRISTALES O GRANULOS BLANCOS
% PUREZA	99.5 – 100 %
% H2O	<0.5%
% CENIZAS SULFATOS	<0.05%
ACIDO OXALICO	<100 ppm
PLOMO	<100 ppm
ARSENICO	<0.5 ppm
ALUMINIO	<1.0 ppm
METALES PESADOS	<0.51 IU/mg
CLORUROS	<5.0 ppm
HIERRO	<3.0 ppm
MATERIA EXTRAÑA	NO PRESENTA
CALCIO	<30 ppm

INDUSTRIAL MALPA certifica que el producto cumple con los valores previamente especificados, sin embargo, no asume responsabilidad alguna por los resultados de su aplicación en los diferentes procesos y productos de sus clientes. Tal responsabilidad podría ser compartida, sólo si así se acuerda en las negociaciones previas a la colocación del pedido.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO Usar siempre protección personal así sea corta la exposición o la actividad que realice con el producto. Mantener estrictas normas de higiene, no fumar, ni comer en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en donde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto. Rotular los recipientes adecuadamente.

Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Rotular los recipientes adecuadamente. Tiempo de vida útil 2 años en condiciones adecuadas.

APLICACIONES

- Saborizante y regulador del pH; incrementa la efectividad de los conservantes antimicrobianos.
- Acidulante y regulador del pH para lograr una óptima gelificación.
- Acidulante y regulador del pH con el objetivo de alcanzar la máxima dureza de los geles.
- Ayuda a la acción de los antioxidantes; inactiva enzimas previniendo pardeamientos indeseables; inhibe el deterioro del sabor y el color.
- Disminuye el pH; al actuar como quelante; previene la oxidación enzimática y la degradación del color, resalta el sabor.
- Previene la oxidación.
- Se utiliza como acidulante, resaltador de sabores y para optimizar las características de los geles.
- En forma de sal, como emulsificante y texturizante.
- Estabilizante en cremas batidas.
- Para bajar el pH en presencia de otros conservantes o antioxidantes.
- Se utiliza como auxiliar del procesado y modificador de textura.

La siguiente información es copia fiel del certificado emitido por el proveedor.

INDUSTRIAL MALPA certifica que el producto cumple con los valores previamente especificados, sin embargo, no asume responsabilidad alguna por los resultados de su aplicación en los diferentes procesos y productos de sus clientes. Tal responsabilidad podría ser compartida, sólo si así se acuerda en las negociaciones previas a la colocación del pedido.