

Fecha: 24/02/23 Rev00

NOMBRE: FARMACITRIC- ACIDO CITRICO

COMPOSICIÓN: Acido cítrico.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Cristales incoloros o un polvo cristalino blanco; eflorescente en aire seco, muy soluble en agua, totalmente soluble en etanol (96%), escasamente soluble en éter.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Olor típico,	prácticamente inodoro
Identificación	conforme
Apariencia de la solución	clara e incolora
La claridad de la solución	se ajusta
El color de la solución	se ajusta
Sustancias fácilmente carbonizables	conforme
Ácido oxálico / oxalato	máx. 100 mg/kg
Sulfato	máx. 100 mg/kg
Metales pesados	máx. 5 mg/kg
Arsénico	máx. 1 mg/kg
Plomo	máx. 0,5 mg/kg
Mercurio	máx. 0,5 mg/kg
Calcio	máx. 30 mg/kg
Hierro	máx. 3 mg/kg
Cloruro	máx. 5 mg/kg
Residuo en ignición	máx. 0,05 %
Ceniza sulfatada	máx. 0,05 %
Agua	7,5 - 8,8 %
Ensayo	99,7 - 100,3 %

USO PREVISTO: PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS DE QUIEBRA FÉRRICA, POR SOLUBILIZACIÓN DEL HIERRO EN FORMA DE CITRATO FÉRRICO.

MEJORA GUSTATIVA DE LOS VINOS.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS DE QUIEBRA FÉRRICA, POR SOLUBILIZACIÓN DEL HIERRO EN FORMA DE CITRATO FÉRRICO.
 MEJORA GUSTATIVA DE LOS VINOS

Dosis: 30 a 50 gr. /Hl. En vino estabilizado microbiológicamente y convenientemente sulfitado.
Se añadirá previamente diluido en vino, cuidando no rebasar la dosis máxima legal.

Modo de empleo: Se añadirá previamente diluido en vino, cuidando no rebasar la dosis máxima legal.
La limitación legal en el contenido de ácido cítrico en vinos en España es de 1gr/l.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 24 meses desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea :referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Saco 25 Kg. Paquete 1 Kg.