

## ÁCIDO CITRICO ANIDRO

-Antioxidante, flavorizante, conservante e acidulante.

### **Fórmula Molecular e Peso Molecular**

$C_6H_8O_7$ , 192.12 g/mol

### **Principais Propriedades**

Cristais translúcidos brancos. Possui sabor ácido, não possui odor, é levemente higroscópico e funde a 153°C (307°F).

### **.Descrição do Produto.**

O Ácido Cítrico Anidro é produzido através do processo de fermentação, tendo o açúcar como substrato. É produzido de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e monitoramento das Análises de Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC). A solubilidade do Ácido Cítrico em água é de 60g/100mL a 20°C.

Sabe-se ainda que o mesmo é solúvel também em Álcool Absoluto 99,9% e em Propilenoglicol.

### **.Especificações**

Pureza Min. 99,5

Arsênio < 1mg/kg

Umidade < 0,5%

Identificação Positivo para citrato

Compostos Orgânicos Voláteis Passa Teste

Metais Pesados < 5 mg/kg

Oxalato Passa Teste USP/FCC

Chumbo < 0,5 mg/kg

Pureza 99,50 a 101,0%

Sulfato Passa Teste USP

Substâncias Facilmente Carbonizáveis Passa Teste USP/FCC

Absorbância Ultravioleta Passa Teste FCC

Tridodecilamina Não mais que 0,1 ppm

Cinzas < 0,05%

### **.Granulometria**

#### **Granular**

Máx 1% retido na peneira n°16 US sieve

Máx 10% passa pela peneira n°50 US sieve

#### **Fino Granular**

Máx 1% retido na peneira n°30 US sieve

Máx 5% passa pela peneira n°100 US sieve

#### **Pó**

Máx 5% retido na peneira n°60 US sieve

Mín 25% passa pela peneira n°200 US sieve

### **Informações Nutricionais**

Proteínas 0  
Gorduras Trans 0  
Gorduras 0  
Colesterol 0  
Carboidrato Total (por diferença)\* 100g/100g  
Açúcares 0  
Umidade max. 0,5%  
Calorias 249 cal/100g  
Cálcio Traços  
Ferro Traços  
Sódio Traços  
Potássio 0  
Atividade de vitamina 0

\* Calculado de acordo com a definição de carboidratos do FDA [21CFR 101.9 (c)(6)], o qual 100% é subtraído de total de proteínas, gorduras, cinzas e água. Por essa definição, ácidos orgânicos são inclusos como carboidratos. Ácido Cítrico é quimicamente classificado como ácido orgânico e não comocarbohidrato.

### **.Densidade**

Granular: 897,05 g/dm<sup>3</sup>  
Fino granular: 865,03 g/dm<sup>3</sup>

### **.Embalagem**

Embalado em sacos de papel multifolheado com filme de polietileno de 25 kg

O ácido cítrico é levemente higroscópico e deve ser estocado em condições de baixa temperatura e baixa umidade para evitar empedramentos.

### **Aplicação**

Produto utilizado em alimentos em geral como: bebidas, bebidas alcoólicas, aromas, frutas e vegetais frescos, congelados e enlatados, conservas, temperos, sobremesas, doces e confeitos, dentre outros.

Na indústria de produtos de limpeza, tratamento de água, fertilizantes, alimentos para animais, etc., atua como agente flavorizante tornando o alimento mais agradável ao paladar, mascarando alguns gostos, e intensificando outros. Como acidulantes, ajustam o pH dos alimentos agindo como agente tamponante, durante desigual estágios do processamento de produtos alimentícios. É utilizado como conservantes (agente bacteriostático) prevenindo o crescimento de microorganismos ou do desenvolvimento de esporos de bactérias patogênicas. Atuam em sinergia com antioxidantes na preservação de gorduras e do escurecimento não enzimático de produtos. Retiram e sequestram metais que provocam a formação de complexos que aceleram a deterioração da cor, do sabor.