



ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE

I – PRESENTATION

Poudre conditionnée en sac de 5 kg.

II – CARACTERISTIQUE

Additif alimentaire : **E330**

III – DOMAINE D'EMPLOI

Acidulant très employé dans les boissons gazeuses et les aliments.

L'acide citrique apporte une saveur acidulée ; une protection contre la casse ferrique.

L'acide citrique est utilisé pour acidifier les jus ou abaisser le pH.

IV – MODE D'EMPLOI

30 à 50 g/hl pour la casse ferrique

80 à 130 g/hl pour acidifier les jus ou abaisser le pH de 0.10

V- CONSERVATION ET STOCKAGE

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE se conserve dans un endroit frais et sec.

Garder les emballages fermés.

Respecter la DLUO mentionnée sur l'étiquette.

VI – CODE ARTICLE

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE 5KG L04003

VII – ALIMENTARITE

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE est un additif conforme pour une application alimentaire.

VIII – ALLERGENES

Le tableau ci-dessous indique la présence (comme ingrédient ajouté) des allergènes et produits suivants (selon la Directive 2007/68/CE) :

Oui	Non	Allergènes
	X	Blé
	X	Autres céréales contenant du gluten
	X	Crustacés
	X	Œufs
	X	Poisson
	X	Arachides
	X	Soja
	X	Lait (lactose inclus)
	X	Fruits à coque
	X	Céleri
	X	Moutarde
	X	Lupin
	X	Mollusques
	X	Graines de sésame
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)

IX – STATUT OGM

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

X - IONISATION

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE n'est pas soumis à ionisation.

XI - ESB

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE ne contient pas de constituant d'origine bovine.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont fournies à titre indicatif sur la base de nos connaissances actuelles. Les utilisateurs doivent réaliser des tests dans leurs conditions d'applications spécifiques et s'assurer de leur efficacité et de leur caractère légal.

SFTI04003 20110908 B

