

## ÁCIDO CÍTRICO ANIDRO

<b>Descrição:</b>	Ácido Cítrico Anidro Food Grade
<b>Fórmula molecular:</b>	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub>
<b>Peso molecular:</b>	192
<b>Aspecto:</b>	Cristais brancos ou incolores
<b>Número CAS:</b>	77-92-9
<b>Solubilidade:</b>	Muito solúvel em água; livremente solúvel em etanol; solúvel em éter
<b>Pureza:</b>	99,5 – 100,5%
<b>Teor de água:</b>	Máx. 0,5%
<b>Cálcio:</b>	Máx. 100 ppm
<b>Arsênico:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Ferro:</b>	Máx. 5 ppm
<b>Níquel:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Cobalto:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Cromo:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Alumínio:</b>	Máx. 0,2 ppm
<b>Cinzas sulfatadas:</b>	Máx. 0,05%
<b>Chumbo:</b>	Máx. 0,5 ppm
<b>Mercúrio:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Metais pesados (Pb):</b>	Máx. 5 ppm
<b>Oxalatos:</b>	Máx. 100 ppm

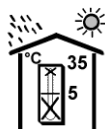
**Sulfatos:** Máx. 150 ppm

**Cloretos:** Máx. 50 ppm

**Endotoxinas bacterianas:** Máx. 0,5 I.U./MG

**Aplicação:** Usado principalmente como acidulante, aromatizante e conservante para alimentos e bebidas. Também é usado como antioxidante e plastificante.

**Armazenagem:** Recomendamos conservar o produto fechado em sua embalagem original, em ambiente limpo controlado e sem temperaturas extremas, com umidade relativa do ar em torno de 60%.



**Embalagem:** Sacarias de 25 kg e pallet com 1200 Kg.