

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 15	
		Data / Date: 13/05/2022	
		Código producto / Product code / Code produit: 46500022	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37085	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2918 14	
		RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: ÁCIDO CÍTRICO / CITRIC ACID / ACIDE CITRIQUE SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:	
		Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Ácido e inodoro / Acid and odorless / Acide et inodore.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ACIDO CITRICO EN POLVO / CITRIC ACID IN POWDER / ACIDE CITRIQUE EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder/ Poudre blanche.	
			
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Acidulante y corrector de la acidez: Ácido cítrico (E330) / Acidifier and acidity corrector: Citric acid (E330) / Acidifiant et correcteur d'acidité: Acide citrique (E330)		Bélgica, Países Bajos, Alemania, Francia, Polonia, Egipto, Rusia, Ucrania, Bielorrusia, India costa oeste, Indonesia Región de Panjang, México, El Salvador, Belice / Belgium, Netherlands, Germany, France, Poland, Egypt, Russia, Ukraine, Belarus, India Westcoast, Indonesia Panjang region, Mexico, El Salvador, Belize / Belgique, Pays-Bas, Allemagne, France, Pologne, Égypte, Russie, Ukraine, Biélorussie, Inde Westcoast, Indonésie Région de Panjang, Mexique, El Salvador, Belize.	Vegetal/ Vegetable/ Végétale
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé:		Aplicaciones/Applications	
Quantum satis		Modo de uso / Use / Utilisation: Aplicar directamente. Soluble en líquidos / Apply directly. Soluble in liquids / Postulez directement. Soluble dans les liquides. Aplicación / Application: Utilizado como acidificante o aromatizante de alimentos. Incrementa la capacidad gelificante de las pectinas. Apto exclusivamente para uso alimentario / Used as an acidifier or food flavoring agent. Increases the gelling capacity of pectins. Exclusively for food use / Utilisé comme acidifiant ou agent aromatisant alimentaire. Augmente la capacité gélifiante des pectines. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Ácido cítrico de origen natural / Powder of citric acid anhydrous / Poudre d'acide citrique anhydre. Elaboraciones / Elaborations: Todo tipo de elaboraciones donde es necesaria aplicación de ácido: mermeladas, pâte de fruit, preparaciones con fruta, baños de fruta / All kinds of preparations where the application of acid is necessary: jams, pâte de fruit, preparations with fruit, fruit baths... / Toutes sortes de préparations où l'application d'acide est nécessaire: confitures, pâte de fruits, préparations aux fruits, bains de fruits...	
Alérgenos / Allergens / Alergènes			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: -- Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.	
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g			
Energía/Energy/Energie:	1300 KJ / 300 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	0 g
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0 g
		Sal / Salt / Sel:	0 g
		Sodio / Sodium / Sodium:	0 mg
		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
46500022 	8414933580027	18414933580024	28414933580021	1Kg	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM ☒	Clean Label ☒	Halal certified ☒	Kosher certified ☒
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒