

Título:	ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO FINO GRANULAR	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE LA CALIDAD - Unidad Ácido Cítrico	ETPA GQ_ACD-002	5	1 de 4

### 1. DEFINICIÓN

El ácido cítrico anhidro fino granular es un ácido orgánico flaco comúnmente encontrado en las frutas cítricas, son cristales translúcidos blancos, posee sabor ácido, no posee olor siendo levemente higroscópico. Producido por medio del proceso de fermentación y sometido a procesos de purificación y secado.

### 2. APLICACIONES

Producto utilizado en alimentos y bebidas, siendo antioxidante, acidulante, flavorizante, secuestrante y regulador de acidez. Preserva el sabor de bebidas y alimentos industrializados, regula el pH, disfraza el gusto desagradable de algunos compuestos, neutraliza el paladar dulce y acidifica el sabor. Utilizado para productos fármacos y cosméticos, tenerías, industrias textiles, productos de limpieza e higiene personal.

### 3. COMPOSICIÓN

Ácido Cítrico Anhidro  $C_6H_8O_7$ , Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico.

Peso molecular 192.12g/mol. **No contiene gluten.**

### 4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### 4.1. Características Organolépticas

Ítem	Unidad	Parámetro
Aspecto	-	Cristales blancos a translúcidos
Olor	-	Característico
Sabor	-	Característico

#### 4.2. Características físico-químicas

Ítem	Unidad	Resultado
Pureza	%	99,5 – 100,5
Humedad	%	Máx. 0,5
Cenizas	%	Máx. 0,05
Oxalato	mg/kg	Máx. 100

CÓPIA CONTROLADA

Título:	<b>ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO FINO GRANULAR</b>	Código	Revisión	Página
Depto:	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD - Unidad Ácido Cítrico</b>	<b>ETPA GQ_ACD-002</b>	<b>5</b>	<b>2 de 4</b>

Sulfato	mg/kg	Máx. 150
Metales Pesados como Chumbo	mg/kg	<5,0
Arsenio	mg/kg	<1,0
Chumbo	mg/kg	<0,5
Mercurio	mg/kg	Máx. 1,0
RCS	-	Pasa teste

#### 4.3. Características Microscópicas y Macroscópicas

Ítem	Unidades	Resultados
Material perjudicial a la salud humana	-	Ausente
Arenas o cenizas insolubles en ácidos	%	Máx.1,5
Ácaros muertos	un. en 225g	Máx. 5

#### 5. ASUNTOS REGULATORIOS

Resolución RDC n° 27, 06 de agosto de 2010 - Establece las categorías de alimentos y embalajes dispensadas y con obligatoriedad de registro sanitario.

Resolución RDC n° 429, de 08 de octubre de 2020 – Dispone sobre el rotulo nutricional de los alimentos embalados.

Instrucción Normativa n°75 de 08 octubre de 2020 - Establece los requisitos técnicos para declaración del rotulo nutricional en los alimentos embalados.

Resolución RDC n° 623, de 09 de marzo de 2022 - Dispone sobre los límites de tolerancia para materias extrañas en alimentos, los principios generales para su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

Resolución RDC n° 727, de 1° de julio de 2022 - Dispone sobre el rotulo de los alimentos embalados.

Farmacopeia Brasileira – 6° Edição, Volume 2 - 2019 – Monografías.

Título:	ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO FINO GRANULAR	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE LA CALIDAD - Unidad Ácido Cítrico	ETPA GQ_ACD-002	5	3 de 4

USP - United States Pharmacopeia - FCC

- Food Chemicals Codex.

E 330 – Ácido Cítrico.

GB – Farmacopeia Chinesa.

EP – Farmacopeia Europeia  
Regulamento (UE) nº 231/2012

DAB – Farmacopeia Alemã

## 6. ALERGÉNICOS

No contiene alérgicos, conforme Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022.

## 7. TRANSGENICOS

Producto producido a partir de maíz genéticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, y, no presenta trazos de transgenia en el producto final.

## 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

I FORMACIÓN NUTRICIONAL PORCIÓN DE 100g		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor Energético	367,9kcal	18
Carbohidratos	100g	33
Azúcares adicionados	0g	0
Azúcares totales	0g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras Totales	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,5	2
Sodio	1,311mg	0

CÓPIA CONTROLADA



# SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	<b>ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO FINO GRANULAR</b>	Código	Revisión	Página
Depto:	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD - Unidad Ácido Cítrico</b>	<b>ETPA GQ_ACD-002</b>	<b>5</b>	<b>4 de 4</b>

(\*) % Valores diarios con base en una dieta de 2.000 Kcal o 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(\*\*) Valores diarios de referencia no establecidos.

### 9. CUIDADOS DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser mantenido sobre estrados, alejados de paredes, en local limpio, aireado y seco, evitando exposición al sol, humedad, local libre de suciedades, infestación por plagas, olores fuertes y debidamente embalados y cerrados. No almacenar juntamente con productos tóxicos. El Ácido cítrico es higroscópico y se recomienda estocar en temperaturas abajo de 30°C y baja humedad para evitar empedramientos.

### 10. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

El transporte será realizado en carretas, trucks, bitrens y rodotrens, sider, baúl y grade baja en condiciones adecuadas, limpios, libre de olores, suciedades, con lonas limpias, cuerdas y cintas en buenas condiciones de uso.

### 11. PLAZO DE VALIDAD

60 meses después de la fecha de fabricación, siendo almacenado en las condiciones adecuadas.

### 12. EMBALAJE

Sacarías de 25kg en papel kraft multifoliado y saco interno de polietileno.

Big bags con capacidad de 500kg y 1000kg en tejido de polipropileno con liner.

CÓPIA CONTROLADA