

Título:	ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATADO GRANULAR	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Ácido Cítrico	ETPA GQ_ACD-003	1	1 de 3

1. DEFINIÇÃO

O ácido cítrico monohidratado granular é um ácido orgânico fraco comumente encontrado nas frutas cítricas, são cristais translúcidos brancos, possui sabor ácido, não possui odor sendo levemente higroscópico. Produzido através do processo de fermentação e submetido a processos de purificação e secagem.

2. APLICAÇÕES

Produto utilizado em alimentos e bebidas, sendo antioxidante, acidulante, flavorizante, sequestrante e regulador de acidez. Preserva o sabor de bebidas e alimentos industrializados, regula o pH, mascara o gosto desagradável de alguns compostos, neutraliza o paladar doce e acidifica o sabor. Utilizado para produtos fármacos e cosméticos, curtumes, indústrias têxteis, produtos de limpeza e higiene pessoal.

3. COMPOSIÇÃO

Ácido Cítrico Anidro $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$, Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico.

Peso molecular 210.14g/mol. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas

Item	Unidade	Parâmetro
Aspecto	-	Cristais translúcidos
Odor	-	Característico
Sabor	-	Característico

4.2. Características físico-químicas

Item	Unidade	Parâmetro
Pureza	%	99,5 – 100,5
Umidade	%	7,5 -9,0%
Cinza	%	Máx 0,05
Oxalato	-	Máx. 100
Sulfato	-	Máx. 150
Metais Pesados	mg/kg	<5,0
Arsênio	mg/kg	<1,0

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATADO GRANULAR Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Ácido Cítrico	Código ETPA GQ_ACD-003	Revisão 1

Chumbo	mg/kg	<0,5
RCS	-	Passa teste

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Resolução RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Instrução Normativa nº75 de 08 outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Farmacopeia Brasileira – 6º Edição, Volume 2 - 2019 – Monografias.

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. ROTULAGEM

Não contém alergênicos, conforme resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

7. TRANSGÊNICOS

Produto produzido a partir de milho geneticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgífera*, *E. Coli*, *Dicosoma sp.*, e, não apresenta traços de transgenia no produto final.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATADO GRANULAR Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Ácido Cítrico	Código ETPA GQ_ACD-003	Revisão 1

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100g		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	367,9kcal	18
Carboidratos	92	31
Açúcares adicionados	0g	0
Açúcares totais	0g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras Totais	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,5	2
Sódio	1,311mg	0

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.

9. CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido sobre estrados, afastados de paredes, em local limpo, arejado e seco, evitando exposição ao sol, umidade, local isento de sujidades, infestação por pragas, odores fortes e devidamente embalados e fechados. Não armazenar juntamente com produtos tóxicos. O Ácido cítrico é higroscópico e recomenda-se estocar em temperaturas abaixo de 30°C e baixa umidade para evitar empedramentos.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

O transporte será realizado em carretas, trucks, bitrens e rodotrens, sider, baú e grade baixa em condições adequadas, limpos, livre de odores, sujidades, lonas limpas, cordas e cintas em boas condições de uso.

11. PRAZO DE VALIDADE

60 meses após a data de fabricação, sendo armazenado sob as condições adequadas.

12. EMBALAGEM

Sacarias de 25kg em papel kraft multifoliado e saco interno de polietileno.

Big bags com capacidade de 500kg e 1000kg em tecido de polipropileno com liner.

CÓPIA CONTROLADA