

Ácido tartárico

DESCRIPCIÓN

Antioxidante y conservante natural.

INGREDIENTES

Ácido tartárico.

APLICACIÓN

Corrector de acidez en vinos y bebidas efervescentes, estabilizador del color de las frutas y productos elaborados a base de frutas (mermeladas, bebidas gaseosas, vino, etc.)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Polvo	Olor: Inodoro
Color: Blanco	Sabor: Ácido
Materias extrañas: Ausencia	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Pureza: ≥ 99,9%

Punto de fusión: 168 - 170°C

Cenizas sulfatadas: < 0,02%

Pérdidas por secado: < 0,20%

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del

producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Disolver el producto en agua o líquido sin contenido en grasa. Incorporar al principio o al final según requiera la receta. Del 1% al 3%.

ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas (*1)

Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO₂.

Observaciones: Puede contener trazas por reenvasado de: *gluten, soja, leche (lactosa), cacahuete, huevo, frutos de cáscara.*

OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)