



FICHA TÉCNICA

ÁCIDO CÍTRICO

ANHIDRO-MONOHIDRATADO



DESCRIPCIÓN

El Ácido Cítrico es el acidulante mas ampliamente conocido, se encuentra fácilmente en la naturaleza en los alimentos tales como cítricos y otras frutas.

Comercialmente se produce a partir de la fermentación surgida de carbohidratos simples por el microorganismo *Aspergillus niger*. Se obtiene en forma de cristales incoloros y de fuerte sabor ácido.



APLICACIONES

- ✓ Este ácido tiene aplicaciones como acidulante y como buffer cuando se conjunta con sus sales.
- ✓ Tiene aplicación como agente quelante de metales, por ejemplo como un acelerador de curado en productos cárnicos.
- ✓ Ayuda a prevenir la decoloración u deterioro del color en frutas y vegetales procesados.
- ✓ Actúa como potenciador de sabor en bebidas, dulces, postres y otros alimentos, además de que ayuda a redondear el perfil de sabor ácido.
- ✓ En gelatinas ayuda a promover la gelificación de la pectina, manteniendo el pH a un nivel óptimo.
- ✓ El ácido cítrico aumenta el dulzor de los edulcorantes no nutritivos, además de que aumenta la eficiencia de los conservadores y de los antioxidantes.



SOLUBILIDAD

Es completamente soluble en agua.



VIDA DE ANAQUEL



12 MESES

Bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



LEGISLACIÓN

El ácido cítrico se encuentra bajo el estatuto GRAS (Generalmente Reconocido Como Seguro, por sus siglas en ingles.) No hay ninguna restricción en cuanto a su uso.



Paquete de 1 Libra



Saco de 55 Libras



CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PROPIEDAD	CARACTERÍSTICA
Nombre químico	Ácido cítrico
Fórmula molecular	$C_6H_8O_7$
Peso molecular	192.12 g/mol
Apariencia	Cristales incoloros
Sabor	Ácido
Olor	Inodoro
Solubilidad	Soluble en agua
pH (sol. 10%)	1.7 – 2.3
Pureza (mín.)	99.5%
Humedad (máx.)	0.5%
Cenizas (máx.)	0.1%



ALMACENAMIENTO

- ✓ El producto se debe almacenar en un lugar seco y fresco para evitar la compactación.
- ✓ Mantener el saco cerrado.
- ✓ Proteger de la humedad y de la luz directa.
- ✓ Temperatura recomendada: 15°C – 25°C.



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquisa.com