



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

ÁCIDO CÍTRICO ANIDRO

Data: 20/02/2020

Página 1 de 2

Nome do produto: Ácido Cítrico Anidro

Sinônimo: Ácido 2-hidroxi-1,2,3 propanotricarboxílico.

Fórmula química: C₆H₈O₇

N° CAS: 77-92-9

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Ácido Cítrico Anidro é um ácido orgânico tricarboxílico produzido através da fermentação submersa de fontes de glicose obtidas de carboidratos de açúcar a partir de cana-de-açúcar com uma cepa selecionada de *Aspergillus niger*. Apresenta-se na forma de pó ou cristais, brancos e inodoros, possui um sabor fortemente ácido e ligeiramente deliquescente em ambientes úmidos. Um grama do produto é solúvel em cerca de 0,5 mL de água, 2 mL de álcool e 30 mL de éter. O Ácido Cítrico Anidro funde a 153 °C e é decomposto em CO₂ e H₂O, a 175 °C. Este produto é livre de OGM, alérgenos e solventes

ESPECIFICAÇÕES:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Aparência	-	Pó branco cristalino ou cristais transparentes
Metais pesados	%	Máx. 0,0010
Arsênio (As)	%	Máx. 0,0005
Alumínio (Al)	%	Máx. 0,00002
Cloreto (Cl)	%	Máx. 0,005
Ferro (Fe)	%	Máx. 0,005
Sulfato (SO ₄)	%	Máx. 0,015
Umidade	%	Máx. 0,50
Cálcio (Ca)	%	Máx. 0,02
Cinzas sulfatadas	%	Máx. 0,050
Ácido Oxálico	%	Máx. 0,01
Bactérias endotóxicas	I.U/mg	Máx. 0,500
Pureza	%	99,50 - 100,50
Granulometria – retido 30 mesh	%	Máx. 3,00
Granulometria – retido 100 mesh	%	Máx. 5,00

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

ÁCIDO CÍTRICO ANIDRO

Data: 20/02/2020

Página 2 de 2

APLICAÇÕES:

O Ácido Cítrico Anidro é um aditivo alimentar, usado como conservante, antioxidante, acidulante, realçador de sabor e aromatizante em doces, refrigerantes, alimentos e produtos enlatados.

O Ácido Cítrico Anidro pode também ser adicionado em xampus, sabonetes, detergentes e outros produtos de limpeza, como estabilizador, quelante, acidulante e substituto de ácidos corrosivos ou fortes. É um produto utilizado em fertilizantes agrícolas como um quelante de micro e oligoelementos.

MANUSEIO E ESTOCAGEM:

Ao manusear, usar equipamento de proteção individual adequado, como óculos de segurança com proteção lateral, luvas de borracha nitrílica e máscara de proteção respiratória com filtro contra partículas sólidas.

O Ácido Cítrico Anidro é levemente higroscópico e deve ser estocado em sua embalagem original sob condições de baixa temperatura e baixa umidade para evitar empedramentos.