

**Ácido Cítrico Anidro**  
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Antioxidante, flavorizante, conservante e acidulante.

**Fórmula Molecular e Peso Molecular**

$C_6H_8O_7$ , 192.12 g/mol

**Principais Propriedades**

Cristais translúcidos brancos. Possui sabor ácido, não possui odor, é levemente higroscópico e funde a 153°C (307°F).

**Descrição do Produto.**

O Ácido Cítrico Anidro é produzido através do processo de fermentação, tendo o açúcar como substrato. É produzido de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e monitoramento das Análises de Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC). A solubilidade do Ácido Cítrico em água é de 60g/100mL a 20°C.

Sabe-se ainda que o mesmo é solúvel também em Álcool Absoluto 99,9% e em Propilenoglicol.

**Especificações**

Pureza	Min. 99,5
Arsênio	< 1 mg/kg
Umidade	< 0,5%
Identificação	Positivo para citrato
Compostos Orgânicos Voláteis	Passa Teste
Metais Pesados	< 5 mg/kg
Oxalato	Passa Teste USP/FCC
Chumbo	< 0,5 mg/kg
Pureza	99,50 a 100,50%
Sulfato	Passa Teste USP
Substâncias Facilmente Carbonizáveis	Passa Teste USP/FCC
Absorbância Ultravioleta	Passa Teste FCC
Tridodecilamina	Não mais que 0,1 ppm
Cinzas	< 0,05%

**Granulometria****Granular**

Máx 1% retido na peneira nº16 US sieve  
Máx 10% passa pela peneira nº50 US sieve

**Fino Granular**

Máx 1% retido na peneira nº30 US sieve  
Máx 5% passa pela peneira nº100 US sieve

**Pó**

Máx 5% retido na peneira nº60 US sieve  
Mín 25% passa pela peneira nº200 US sieve

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.  
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

**Plury Química Ltda**

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353  
www.pluryquimica.com.br – e-mail: [pluryquimica@pluryquimica.com.br](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)

**Ácido Cítrico Anidro**  
Grau Alimentício**Informações Nutricionais**

Proteínas	0
Gorduras Trans	0
Gorduras	0
Colesterol	0
Carboidrato Total (por diferença)*	100g/100g
Açúcares	0
Umidade	max. 0,5%
Calorias	249 cal/100g
Cálcio	Traços
Ferro	Traços
Sódio	Traços
Potássio	0
Atividade de vitamina	0

\* Calculado de acordo com a definição de carboidratos do FDA [21CFR 101.9 (c)(6)], o qual 100% é subtraído de total de proteínas, gorduras, cinzas e água. Por essa definição, ácidos orgânicos são inclusos como carboidratos. Ácido Cítrico é quimicamente classificado como ácido orgânico e não comocarboidrato.

**Densidade**

Granular: 897,05 g/dm<sup>3</sup>  
Fino granular: 865,03 g/dm<sup>3</sup>

**Embalagem**

Embalado em sacos de papel multfolheado com filme de polietileno de 25 kg ou em Big Bag (sacos de poliéster com polietileno interno – 1000 kg).

**Estocagem**

O ácido cítrico é levemente higroscópico e deve ser estocado em condições de baixa temperatura e baixa umidade para evitar empedramentos.

**Aplicação**

Produto utilizado em alimentos em geral como: bebidas, bebidas alcoólicas, aromas, frutas e vegetais frescos, congelados e enlatados, conservas, temperos, sobremesas, doces e confeitos, dentre outros.

Na indústria de produtos de limpeza, tratamento de água, fertilizantes, alimentos para animais, etc., atua como agente flavorizante tornando o alimento mais agradável ao paladar, mascarando alguns gostos, e intensificando outros. Como acidulantes, ajustam o pH dos alimentos agindo como agente tamponante, durante desigual estágios do processamento de produtos alimentícios. É utilizado como conservantes (agente bacteriostático) prevenindo o crescimento de microorganismos ou do desenvolvimento de esporos de bactérias patogênicas. Atuam em sinergia com antioxidantes na preservação de gorduras e do escurecimento não enzimático de produtos. Retiram e sequestram metais que provocam a formação de complexos que aceleram a deterioração da cor, do sabor.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.  
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

**Plury Química Ltda**

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353  
www.pluryquimica.com.br – e-mail: [pluryquimica@pluryquimica.com.br](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)