

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Citrato Trissódico Dihidratado Fino Grau Alimentício

Funcionalidade

Antioxidante, regulador de Acidez, emulsionante, saborizante, sequestrante e age sinergicamente com os antioxidantes.

Sinônimos

Citrato Trissódico Dihidratado, Citrato Tribásico Dihidratado

Nome Químico

Sal sódico do ácido 2 – Hidroxi – 1,2,3 – Propanotricarboxílico

Fórmula Molecular e Peso Molecular

$\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$; 294,10

Descrição do Produto

O Citrato de sódio, dihidratado, é um sal do ácido cítrico e contém 2 moléculas de água de cristalização. É produzido de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e monitoramento das Análises de Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Principais Propriedades

O Citrato de sódio, dihidratado, possui cristais brancos, odor e sabor característicos. Uma grama é solúvel em 1,5 ml de água a 25 °C. É insolúvel em álcool. A solução aquosa é levemente alcalina. O citrato torna-se anidro a 150 °C.

Especificações

Título com $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$ (base anidra)	99,0 – 100,5% p/p
Água (perda por secagem)	11,0 – 13,0% p/p
Arsênico (As)	Max. 1ppm
Metais Pesados (Pb)	Max. 5ppm
Subst. Facilmente Carbonizáveis	passa teste
Aspecto / cor da solução	passa teste
Oxalato	Max. 100 ppm
Sulfato	Max. 100 ppm
Cloretos (Cl)	Max. 50ppm
Tartarato	passa teste
pH solução 5% p/v a 25 °C	8,0 – 8,7
Alcalinidade	passa teste

*Obs: o citrato de sódio dihidratado atende as especificações dos principais padrões Codex e Farmacopéias do mundo, sendo: FCC, USP, FB, E-331, EP, DAB E JP.

Granulometria

Peneiras – U.S. Sieves	Peneiras – Metric Sieves
# 20 retém Max. 1%	0,850 mm retém Max. 1%
Fino – 0711 # 30 retém Max. 5%	0,600 mm retém Max. 5%
# 100 passa Max. 15%	0,150 mm passa Max. 15%
Granular – 0713 # 16 retém Max. 2%	1,180 mm retém Max. 2%
# 80 passa Max. 5%	0,180 mm passa Max. 5%

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

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Citrato Trissódico Dihidratado Fino Grau Alimentício

Embalagem

Embalado em sacos multifoliados de papel Kraft natural, com peso líquido de 25 kg. É paletizado em paletes de 1000 kg (40 sacos), o palete é envolto com filme (stretch) de polietileno incolor que assegura a aplicação das Boas Práticas de Fabricação – BPF.

Estocagem

Não é combustível, não inflamável, não explosivo, não tóxico e praticamente não corrosivo. É biodegradável e estável.

Armazenar sobre paletes, em locais cobertos, secos e ventilados.

Aplicações

Em produtos lácteos evita a precipitação de sólidos lácteos, evita que o queijo se torne fibroso durante o cozimento. Em bebidas carbonatadas reduz a acidez e ajuda a manter a efervescência por mais tempo.

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