

FICHA TÉCNICA: ÁCIDO MÁLICO E296

Nº CAS: 6915-15-7	Nombre químico: Ácido málico DL
Nº CE: 230-022-8	Fórmula molecular: C ₄ H ₆ O ₅
Formato: 1, 2 Y 5 Kg	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo cristalino o gránulos blancos de olor característico
Densidad	0,8 g/cm ³
Solubilidad en agua (20°C)	580 g/L
pH (10g/l, 20°C)	2,3

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Identificación	Cumple
Pureza	99,0-100,5%
Residuo de ignición	Máx. 0,05%
Materia insoluble	Máx. 0,1%
Rotación específica $[\alpha]_D^{25}$	-0,10-+0,10
Ácido fumárico	Máx. 1,0%
Ácido maleico	Máx. 0,05%
Arsénico (As ₂ O ₃)	Máx. 3 ppm
Plomo (Pb)	Máx. 2 ppm
Mercurio (Hg)	Máx. 1 ppm
Cenizas sulfatadas	Máx. 0,1%
Pérdida por desecación	Máx. 0,3%
Punto de fusión	127-132°C

DOCUMENTACIÓN ORIGINAL

Certificados:

- Sin gluten
- Sin solventes

Nº edición: 2 | Fecha edición: 2021

- Apto para veganos y vegetarianos
- Sin alérgenos
- Sin Organismos Modificados Genéticamente (GMO)

Usos

- Industria alimentaria
- Producto autorizado como aditivo alimentario que cumple con los criterios de pureza establecidos en el Reglamento (UE) N°231/2012

Almacenaje:

- Almacenar los envases entre 5 y 35°C, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Mantener lejos de puntos de ignición, de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos o alcalinos.
- No fumar y evitar la entrada a personas no autorizadas.
- Una vez abiertos los envases, han de volverse a cerrar cuidadosamente y colocarlos verticalmente para evitar derrames.

LIMITACIONES DE USO

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

Producto	Dosis máxima (mg/kg o mg/l)	Restricciones o excepciones
Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	Quantum satis	Solo mozzarella

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.
Aprobado por: Departamento de Calidad