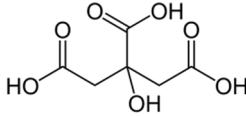


<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<p>Conocido también como sal ácida o sal cítrica, el ácido cítrico es de origen natural y de sabor agrio en forma de gránulos blancos cristalinos, es un ácido orgánico formado en frutos cítricos usado ampliamente en el procesamiento de alimentos.</p>	<p><b>Nombre químico:</b> Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><b>Fórmula molecular:</b> C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub></p> <p><b>Masa molar:</b> 192,13 g/mol</p>
<b>APLICACIONES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Se emplea como saborizante y regulador de pH en la elaboración de bebidas, favoreciendo su conservación.</li> <li>-Se utiliza como acidulante y regulador de pH en la fabricación de dulces y conservas, promoviendo la gelificación.</li> <li>-La congelación de alimentos es otra aplicación de esta poderosa sustancia, ya que frena el deterioro de sabores y colores.</li> <li>-En productos enlatados, como frutas y hortalizas, sirve como quelante y reduce notablemente el pH.</li> <li>-Es compatible con todos los procesos de elaboración de lácteos, quesos, cremas, yoghurt, elaborados a partir de leches fresca, en polvo o preparaciones, sueros, caseínas, caseinatos, y grasas butíricas o vegetales. Al adicionar a la leche reduce el pH acortando el tiempo de acidificación en la elaboración del queso.</li> <li>-En la industria cosmética, es empleado en la elaboración de diversas cremas y geles corporales.</li> <li>-En la industria de limpieza, esta sustancia resulta de gran utilidad para la desinfección y lavado de ciertas superficies.</li> </ul>	
<b>ESPECIFICACIONES</b>	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Humedad, %	≤0.5
Ceniza sulfatada, %	≤0.05
Sulfato, ppm	≤150
Oxalato, ppm	≤100
Calcio, ppm	≤200
Metales pesados, ppm	≤5
Hierro, ppm	≤50
Cloruro, ppm	≤50
<b>ALMACENAMIENTO</b>	
<p>Lugares ventilados, frescos y secos separados de las zonas de trabajo. Lejos de fuentes de calor e ignición (y de la acción directa de los rayos solares). Rotular los recipientes adecuadamente. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones.</p>	