

Specification / Specyfikacja

Name of product/Nazwa produktu: Citric acid monohydrate/Kwas cytrynowy jednowodny
E number/E numer: E 330
Origin/Pochodzenie: China/Chiny
Mesh/Mesh: 8-80 mesh / 8-40 mesh

E 330 Parameters/Parametry dla E 330

Definition/Definicja	Citric acid is produced from lemon or pineapple juice, by fermentation of carbohydrate solutions or other suitable media using <i>Candida</i> spp. or non-toxicogenic strains of <i>Aspergillus niger</i> /Kwas cytrynowy jest wytwarzany na pożywcze z soku cytrynowego lub ananasowego, w drodze fermentacji roztworów węglowodanów lub na innych odpowiednich pożywkach przy zastosowaniu grzybów <i>Candida</i> spp. lub nietoksycznych szczepów <i>Aspergillus niger</i>
Einecs/Numer wg EINECS	201-069-1
Chemical name/Nazwa chemiczna	Citric acid; 2-Hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid; β -Hydroxytricarballic acid/Kwas cytrynowy; kwas 2-hydroksy-1,2,3-propanotrikarboksylowy; kwas β -hydroksytrikarbalitykowy
Chemical formula/Wzór chemiczny	$C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ (monohydrate)/(postać jednowodna)
Molecular weight/Masa cząsteczkowa	210,15 (monohydrate)/(jednowodnian)
Assay/Oznaczenie zawartości	Citric acid contains not less than 99,5 % of $C_6H_8O_7$, calculated on the anhydrous basis/Kwas cytrynowy zawiera nie mniej niż 99,5 % $C_6H_8O_7$ w przeliczeniu na bezwodną substancję
Description/Opis	Citric acid is a white or colourless, odourless, crystalline solid, having a strongly acid taste. The monohydrate effloresces in dry air/Kwas cytrynowy jest bezwonną, krystaliczną substancją stałą o barwie białej lub bezbarwną, o silnym, kwaśnym smaku. Jednowodnian traci wodę krystalizacyjną pod wpływem suchego powietrza
Identification/Identyfikacja	
Solubility/Rozpuszczalność	Very soluble in water; freely soluble in ethanol; soluble in ether/Bardzo dobrze rozpuszczalny w wodzie, dobrze rozpuszczalny w etanolu, rozpuszczalny w eterze
Purity/Czystość	
Water content/Zawartość wody	citric acid monohydrate contains not more than 8,8 % water (Karl Fischer method)/ kwas cytrynowy w postaci jednowodzianu zawiera nie więcej niż 8,8 % wody (metoda Karla Fischera)
Sulphated ash/Popiół siarczanowy	Not more than 0,05 % after calcination at 800 ± 25 °C/Nie więcej niż 0,05 % po prażeniu kalcynującym w temperaturze 800 ± 25 °C
Arsenic/Arsen	Not more than 1 mg/kg/Nie więcej niż 1 mg/kg
Lead/Ołów	Not more than 0,5 mg/kg/Nie więcej niż 0,5 mg/kg
Mercury/Rtęć	Not more than 1 mg/kg/Nie więcej niż 1 mg/kg
Oxalates/Szczawiany	Not more than 100 mg/kg, expressed as oxalic acid, after drying/Nie więcej niż 100 mg/kg, w przeliczeniu na kwas szczawiovowy, po suszeniu
Readily carbonisable substances/Substancje łatwo ulegające zwęgleniu	Heat 1 g of powdered sample with 10 ml of 98 % minimum sulphuric acid in a water bath at 90 °C in the dark for one hour. Not more than a pale brown colour should be produced (Matching Fluid K)/1 g sproszkowanej próbki ogrzewać z 10 ml minimum 98 % kwasu siarkowego w łaźni wodnej w temperaturze 90 °C w ciemności przez jedną godzinę. Nie powinny powstać żadne zmiany, oprócz co najwyżej jasnobrązowego zabarwienia (płyn porównawczy K)



ALLERGENS/ ALERGENY:

Product is free from allergens according to Regulation no 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers./ Produkt wolny od alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

GMO/ GMO

Product is not GMO and meets the requirements according to the Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC/ Produkt nie jest GMO i spełnia wymagania zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE

IONIZATION/JONIZACJA:

We confirm that the above mentioned product as well as its raw materials, ingredients and (if used) additives is (are) free from irradiation and ionization./Potwierdzamy, że powyższy produkt oraz jego surowce, składniki oraz (jeśli stosowane) dodatki jest (są) wolne od radiacji i jonizacji

SHELF LIFE/ OKRES PRZYDATNOŚCI:

2 or 3 years (depends on producer)/ 2 lub 3 lata (w zależności od producenta)

PACKAGING/ PAKOWANIE:

25 kg paper bags and 1000kg big bag, on pallets other packing is available as request./ Worek papierowy 25 kg lub BIG-BAG 1000 kg, na paletach, inne pakowanie dostępne na życzenie.

STORAGE CONDITION/ WARUNKI PRZECHOWYWANIA:

The product will remain stable and effective when stored in a cool, dry environment./ Surowiec zachowuje swoje właściwości jeżeli jest przechowywany w chłodnym i suchym otoczeniu.

REGULATION/REGULACJA:

The product complies with Regulation 231/2012./ Produkt zgodny z rozporządzeniem 231/2012.

All data as mentioned have been copied from the suppliers certificate and therefore are in complete accordance with information received from a supplier. The buyer is not exempt from checking the goods on arrival./ Powyższe informacje zostały przekopiowane z certyfikatu producenta. Nabywca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie przyjęcia.

Date/Data:	15.02.2023
City/Miejsce:	Olsztyn
Issued by/Wystawił:	Anna Ślusarczyk
Accepted by/Zaakceptował:	Jolanta Fylak

System generated document, valid without signature/Dokument wygenerowany elektronicznie, ważny bez podpisu.

