

CITRATE TRISODIQUE

E 331iii

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Cristaux granuleux blancs ou poudre cristalline blanche
Aspects organoleptiques	Presque inodore, saveur salée
Origine	Le citrate trisodique dihydraté est un sel tribasique de l'acide citrique. Il est produit par complète neutralisation de l'acide citrique avec de l'hydroxyde ou du carbonate de sodium de haute pureté suivie d'une cristallisation. L'acide citrique est obtenu par fermentation microbienne de substrats glucidiques.
Description chimique	Noms chimiques : Citrate trisodique, sel trisodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel trisodique de l'acide citrique, sous forme anhydre, dihydraté Formule chimique : $C_6H_5O_7Na_3 \cdot 2H_2O$ Poids moléculaire : 294,10

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none">➤ Très soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool (96%).➤ Très hygroscopique.
Utilisations	Le citrate trisodique est couramment utilisé dans les produits alimentaires, les boissons et dans diverses applications techniques en tant qu'agent tampon, séquestrant ou émulsifiant.

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
<p>04.1.2 Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés - Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées.</p> <p>04.1.3 Fruits et légumes congelés</p> <p>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</p> <p>04.2.3 Fruits et légumes en conserve</p> <p>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</p> <p>04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16</p> <p>04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.2 Confiture, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</p> <p>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</p> <p>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05 Coniserie	
<p>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine</p> <p>05.3 Chewing-Gum</p> <p>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07 Produits de Boulangerie	
<p>07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</p> <p>07.2 Produits de Boulangerie Fine</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
Liste non exhaustive – Pour d'autres utilisations, il vous appartient de vérifier la conformité de celle-ci en vous reportant au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées	

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Eau (perte à la dessiccation)	11 – 13 % *
Masse volumique apparente	750 – 1100 kg/m ³
Titre	99 – 100.5 % *
pH (solution à 5%)	7.5 – 9 *
Substances facilement carbonisables	Conforme
Chlorures	Max. 50 ppm
Acide oxalique / oxalate	Max. 100 ppm *
Sulfate	Max. 100 ppm
Tartrate	Conforme
Granulométrie	
- Supérieure à 1.25 mm (14 mesh)	Max. 5 %
- Inférieure à 0.40 mm (45 mesh)	Max. 20 %
<u>Métaux lourds</u>	Max. 5 ppm
Arsenic	Max. 1 ppm *
Plomb	Max. 0.5 ppm *
Mercure	Max. 0.5 ppm *
* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	194 kcal / 841 kJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Fibres	83.9 g
Protéines	0 g
Acide organique	Approx. 65 g
Minéraux	
- Sodium	Approx. 24 g
- Potassium	Approx. 6 mg
- Chlore	Max. 5 mg
- Calcium	0.1 mg
- Phosphore	0.3 mg
- Magnésium	Max. 0.1 mg
- Fer	Approx. 0.1 mg
- Zinc	Max. 0.1 mg
- Cuivre	Max. 0.05 mg
- Manganese	Max. 0.05 mg
- Fluor	Max. 5 mg
- Selenium	Max. 0.1 mg
- Chrome	Max. 0.05 mg
- Molybdène	Max. 0.1 mg

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,
N° CAS / CE	6132-04-3 / 200-675-3

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

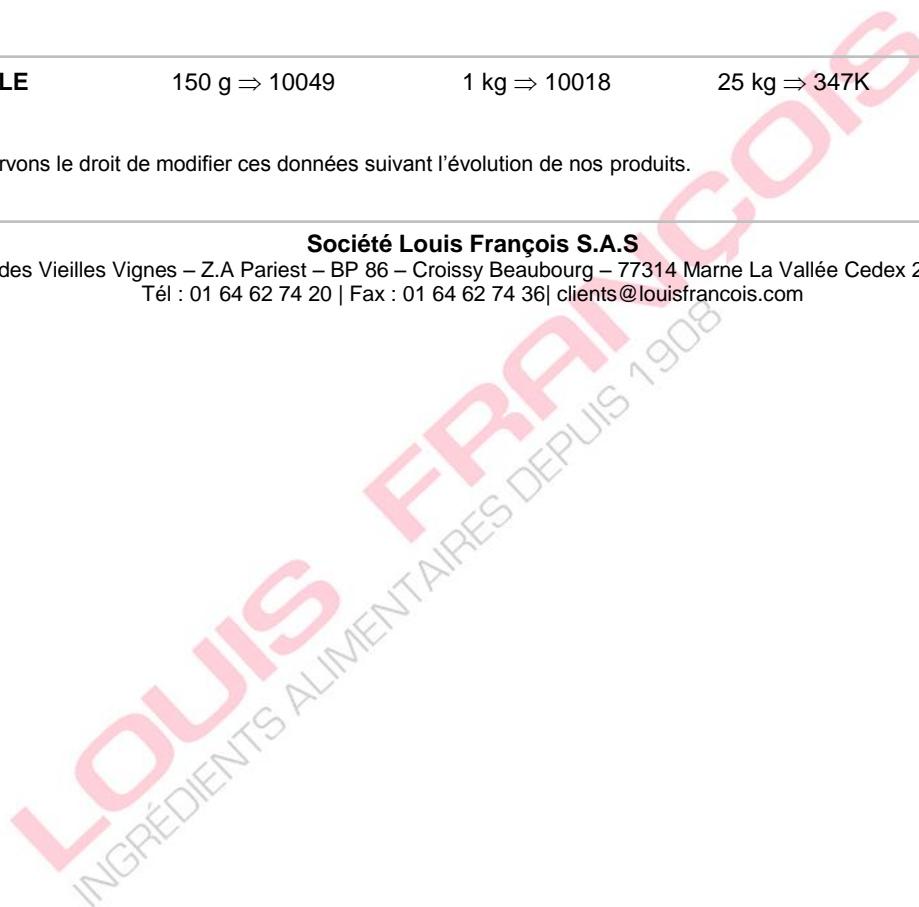
Emballage	Boîte plastique de 150 g – carton de 40 boîtes (6 kg) – palette de 30 cartons (180 kg) Boîte plastique de 1 kg – carton de 12 boîtes (12 kg) – palette de 30 cartons (360 kg) Sac de 25 kg – Palette de 40 sacs (1000 kg)
Conditions de conservation	Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité en emballage fermé. Un stockage prolongé à des températures supérieures à 30°C et/ou une humidité supérieure à 70% doit être évité afin d'empêcher le mottage du produit.
Durée de vie	3 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10049 1 kg ⇒ 10018 25 kg ⇒ 347K

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.