

Scheda Tecnica

ACIDO L(+) TARTARICO NATURALE E334

Polvere cristallina bianca o quasi bianca o cristalli incolori, altamente solubile in acqua, molto solubile in alcool.

CAS N° 87-69-4 EINECS N. 201-766-0

DENOMINAZIONE CHIMICA : Acido L(+) Tartarico
Acido L-2,3-Diidrossibutandioico
Acido d- α , β - Diidrossisuccinico

FORMULA CHIMICA : C₄H₆O₆
PESO MOLECOLARE: 150.09

DEFINIZIONE

L'Acido Tartarico contiene non meno del 99,5 per cento e non più dell'equivalente del 101,0 per cento di acido (2R,3R)-2,3-diidrossibutandioico, calcolato con riferimento alla sostanza secca. L'acido tartarico destrogiro è il diastereoisomero naturale dell'acido tartarico. Esso differisce dall'acido tartarico sintetico per via del valore dell'angolo di rotazione ottica della luce $[\alpha] = 12,0^\circ$ (c=20 in acqua).

È largamente presente in natura nel succo di molti tipi di frutta, sia libero che in combinazione con potassio, calcio o magnesio. È noto fin dall'antichità, poiché i suoi sali acidi di potassio si depositavano sotto forma di cristalli durante la fermentazione del vino ed era chiamato faecula (lett. piccolo lievito) dai Romani. Nei processi moderni, il bitartrato di potassio ottenuto durante la vinificazione viene prima convertito in tartrato di calcio che viene poi idrolizzato in acido tartarico e solfato di calcio. Oltre ad essere utilizzato in vinificazione – dove contribuisce a correggere la naturale acidità di mosti e vini – l'acido tartarico viene anche utilizzato per preparare polveri effervescenti (acqua frizzante da tavola) e cibi conservati, in panificazione (preparazione di agenti emulsionanti per la panificazione) e in farmaceutica (preparazione di medicinali).

Sempre più diffuso il suo utilizzo in edilizia, dove l'acido tartarico è usato per preparare il gesso utilizzato su pareti e pannelli prefabbricati. Aggiunto al gesso, l'acido tartarico ne rallenta la presa rendendolo più facile da distribuire.

IDENTIFICAZIONE

La soluzione è altamente acida.

La soluzione dà un test positivo per il tartrato

ALTERAZIONI DI STATO : Nessuna
PESO SPECIFICO (25°C) : 0,95 Kg/m³ approx
SOLUBILITÀ IN ACQUA (25°C) : 1,47 g/ml di H₂O
VALORE pH H₂O 0,1N 25°C : 2,2
PUNTO DI FUSIONE : 168° / 170° C

HACCP

La nostra Società applica il sistema di autocontrollo HACCP per garantire la conformità dei nostri prodotti alle leggi e alle specifiche contrattuali e per prevenire rischi igienici e sanitari a salvaguardia della salute pubblica.

QUADRO SINOTTICO E RIFERIMENTI ANALITICI INTERNI

Acido L(+) Tartarico	Direttiva 2008/84/CE	B.P.	N.F.	Food Chemicals Codex	PH.EUR	Codex Oenologique International	Riferimenti Analitici Interni
Titolo	> 99,5%	>99,5%	>99,7%	>99,7%	>99,5%	>99,5%	>99,7%
Potere rotatorio	+11,5 +13,5	+ 12.0 +12,8	+ 12.0 +13,0	+ 12.0 +13,0	+ 12.0 +12,8	+ 11.5 +13,5	+ 12.0 +12,8
Solfati		< 150 ppm	Conforme al test	Conforme al test	< 150 ppm	< 1 g/kg	< 150 ppm
Cloruri		< 100 ppm			< 100 ppm	< 1 g/kg	< 100 ppm
Ossalati	<100 ppm	< 350 ppm	Conforme al test	Conforme al test	< 350 ppm	< 100 mg/kg	< 100 ppm
Calcio		< 200 ppm			< 200 ppm		< 200 ppm
Metalli pesanti	< 10 ppm	< 10 ppm	0,001 %		< 10 ppm		< 10 ppm
Piombo	< 5 ppm			< 2 mg/kg		< 2 mg/kg	< 2 ppm
Mercurio	< 1 ppm					< 1 mg/kg	< 1 ppm
Umidità	< 0,5%	< 0,2 %	< 0,5 %	< 0,5 %	< 0,2 %		< 0,2 %
Ceneri solforiche	1.000 mg/kg	< 0,1 %	< 0,1 %	< 0,05 %	< 0,1 %	< 0,1 %	< 0,05 %
Ferro						< 10 mg/kg	< 10 ppm
Arsenico						< 3 mg/kg	< 3 ppm

OGM

L'Acido Tartarico da noi prodotto e le materie prime utilizzate non contengono e non provengono da organismi geneticamente modificati.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

Kj	: 1292
Kcal	: 298
Sodio	: assente
Calcio	: < 200 ppm
Ferro	: < 10 ppm
Vitamine	: assenti
Grassi	: assenti
Proteine	: assenti
Carboidrati	: 99,5

ALLERGENI

Nella formulazione dell'Acido Tartarico non sono presenti gli allergeni elencati nell'allegato III bis della Direttiva 68/2007CE né per aggiunta diretta né per contaminazione crociata.

IMBALLAGGIO

Il prodotto finito è confezionato in sacchi di carta da 25 Kg con politene all'interno oppure in sacconi da 500 o 1000 Kg marcati a norma di legge e pallettizzato.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

5 anni nell'imballaggio originale chiuso del produttore.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato, proteggere da danneggiamento fisico. Tenere lontano da fonti di calore. Non sovrapporre.

EFFETTI SUL PRODOTTO IN CASO DI CONDIZIONI DI STOCCAGGIO DIVERSE DA QUELLE INDICATE

Impaccamento del prodotto.

GRANULOMETRIE

TIPO 1	TIPO 2	TIPO 3	TIPO 4	TIPO 5
Min 80% < 125 my Max 5% > 250 my	Min 95% > 125 my 100% < 425 my	Min. 90% 250/425 my	Min. 95% > 250 my Max 5% > 710 my	Min. 85% > 500 my Max 15% > 1000 my