



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 1 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ÁCIDO ASCÓRBICO**

Edición: 01

Código: 14-0067

Fecha: 09/03/18

PRODUCTO

ÁCIDO ASCÓRBICO

El Ácido ascórbico es popularmente conocido como vitamina C.

CÓDIGO DE PRODUCTO	PRESENTACIÓN
14-0067	Cubo de 800g (PP) con asa

PRODUCT

ASCORBIC ACID

Ascorbic acid is popularly known as vitamin C.

REFERENCE PRODUCT	PRESENTATION
14-0067	800 g bucket (PP) with handle

INGREDIENTES

Ácido ascórbico (E300)

INGREDIENTS

Ascorbic acid (E300)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Textura: cristalino

GENERAL FEATURES

- Color: white
- Appearance: powder
- Texture: crystalline

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro(s)	Límite (s)		Condiciones
	Mín	Máx	
pH (2% solución en agua)	2.4	2.8	
pH (5% solución en agua)	2.1	2.6	
Ácido oxálico (%)		0.2	
Cenizas sulfatadas (%)		0.1	
Pérdidas en secado (%)		0,40	
Granulometría (MESH)	40	80	
Sulfatos (ppm)		150	
Pérdida en seco (%)		0.2	

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parameter (s)	Limit (s)		Conditions
	Mín	Máx	
pH (2% solution in water)	2.4	2.8	
pH (5% solution in water)	2.1	2.6	
Oxalic acid (%)		0.2	
Sulphated ash (%)		0.1	



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 2 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ÁCIDO ASCÓRBICO**

Edición: 01

Código: 14-0067

Fecha: 09/03/18

Losses in drying (%)		0,40
Granulometry (MESH)	40	80
Sulphates (ppm)		150
Dry loss (%)		0.2

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	2
Mercurio	1
Cadmio	1
Arsenio	3
Hierro	2
Cobre	5

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	2
Mercury	1
Cadmium	1
Arsenium	3
Iron	2
Copper	5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes producidos por OMG.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

It does not contain genetically modified organisms. It does not contain ingredients produced by GMO

It does not to be labeled as genetically modified food.

 <p>SOC CHEF www.socchef.com</p>	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC Chef C.J.I, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ÁCIDO ASCÓRBICO	Edición: 01
	Código: 14-0067	Fecha: 09/03/18

IRRADIACIÓN
Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION
Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

3 años después de su fabricación

SHELF LIFE

3 years after production data

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco

STORAGE CONDITIONS

Store in a cool and dry place

MODO DE EMPLEO

Quantum satis

Recomendado 0,05g/L como conservante en bebidas y zumos y de 3 a 5% en baños antioxidantes para frutas y verduras

HOW TO USE

Quantum satis

Recommended 0.05g / L as a preservative in beverages and juice 3 to 5% in antioxidant baths for fruits and vegetables

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 4 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ÁCIDO ASCÓRBICO**

Edición: 01

Código: 14-0067

Fecha: 09/03/18

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 5 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ÁCIDO ASCÓRBICO**

Edición: 01

Código: 14-0067

Fecha: 09/03/18

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent.> 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		