



Ácido Tartárico Natural L (+) E334

DATA:	10/04/2024
REVISÃO:	19/2024

DESCRIÇÃO

- Fórmula Química: $C_4H_6O_6$
- Aspeto físico: O Ácido Tartárico, aparece como cristais monoclínicos, incolores ou em forma de pó, branco, inodoro e sabor ácido.
- O Ácido Tartárico é estável ao ar e à luz.
- Nome Químico: Ácido tartárico (Ácido 2,3 – Dihidroxi Butanodióico)
- EC nr.: E334
- CAS nr.: 87-69-4
- EINECS nr.: 201-766-0

PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

Peso Molecular	150,09						
Ponto de fusão	168 – 170 °C						
Rotação específica (solução aquosa a 20%, w/v), $[\alpha]^{20}$	+12,0 / 12,8						
Solubilidade em	Etanol, 25 °C	19,6 g/100 ml					
	Éter, 25 °C	0,59 g/100 ml					
	Água	Temp °C	Solub. (g/100 g H ₂ O)	Temp °C	Solub. (g/100 g H ₂ O)	Temp °C	Solub. (g/100 g H ₂ O)
		0	115	30	156	70	244
		5	120	40	176	80	273
10		125	50	195	90	307	
20	139	60	218	100	343		
Constantes de Dissociação	$K_1 = 1,04 \times 10^{-3}$; $K_2 = 4,55 \times 10^{-5}$						
Solução aquosa a 1%	pH = 2,1						
Armazenamento	Armazenar por um período inferior a 12 meses, de modo a evitar o efeito "caking". Conservar na embalagem original, em local fresco e seco, evitando temperaturas extremas e a luz solar directa.						

ESPECIFICAÇÕES

Riqueza	Mínimo	99,90 %
Perda por secagem	Máximo	0,20 %
Resíduo por ignição	Máximo	0,02 %
Sulfatos (SO ₄)	Máximo	150 ppm
Ferro (Fe)	Máximo	5 ppm
Cloro (Cl)	Máximo	10 ppm
Arsénio (As)	Máximo	1 ppm
Ácido Oxálico	Máximo	100 ppm
Cálcio (Ca)	Máximo	200 ppm
Mercúrio (Hg)	Máximo	1 ppm
Chumbo (Pb)	Máximo	10 ppm

Com base nos métodos analíticos: Farmacopeias Inglesa, Americana e Europeia.



Ácido Tartárico Natural L (+) E334

Número de Identificação	1	2	3	P	24	14	15
Classificação	Granular Fino	Granular Standard	Granular Garbillos	Eno	Pó	Pó Extrafino	Pó muito Extrafino
Granulometria (microns)	600-250	900-315	1200-500	400-125	<100	<200	<63
Valor médio	90%	90%	87%	90%	60%	90%	90%

- A riqueza do tamanho do grão 14 e 15 = 96,90%
- A média do valor de todas as categorias de tamanho, é de ± 10 .
- Outras granulometrias: sob consulta.

ACONDICIONAMENTO e VALIDADE

Saco de 25 kg.

A validade do produto é de 10 anos, mas sendo higroscópico, recomenda-se a utilização antes de 6 meses.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Em conformidade com: EP, BP, USP-NF, FCC III; proveniente de matérias primas naturais, é apto para a área alimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, e suas modificações;

Não contém: latex, glúten, açúcar, lactose, corantes, extratos de ovino (BSE/TSE), pesticidas, melamina e antibióticos, microtoxinas, solventes e hormonas;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante ou radiação;

Não é proveniente de nanotecnologia;

Em conformidade com Codex Enológico Internacional (OIV 2012);

Em conformidade com o Regulamento (UE) 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis, e suas modificações;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008 relativo aos aditivos alimentares;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho;

Embalagens: em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Kosher, Halal;

Origem Europeia.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.