

Via Pana 238-244 · 48018 FAENZA (RA)  
Tel. 0546.48800 · Telefax 0546.48161  
www.villapana.it · E-mail: villapana@villapana.it  
**Ufficio Commerciale:** Via Spallanzani, 5  
Tel. 0546.620541 · Fax 0 546.620971

# Villapana S.p.A.

R.E.A. Ravenna n. 46148  
Pos. Mecc. n. RA 001296  
Cap. Soc. € 500.000,00 i.v.  
Reg.Imprese- Codice Fscale  
e Partita IVA 000181760399  
id. Code: IT 00081760399

## ESPECIFICACIONES

### El ácido L (+) tartárico NATURAL E 334

Polvo cristalino blanco o casi blanco o cristales incoloros, altamente soluble en agua, muy soluble en alcohol.

N ° CAS 87-69-4 N ° EINECS N ° 201-766-0

**NOMBRE QUÍMICO:** ácido L (+) tartárico L-2 ,  
3-dihidroxibutanodioico Acid,  
d- $\alpha$ ,  $\beta$ -Diidrossisuccinico

**FÓRMULA QUÍMICA:** C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>

**PESO MOLECULAR:** 150.09

#### **DEFINICIÓN**

El ácido tartárico contiene no menos del 99,5 por ciento y no más del equivalente de 101,0 por ciento de ácido (2R, 3R) -2,3-dihidroxibutanodioico, calculados con referencia a la materia seca.

El ácido tartárico es dextrógira Diastereoisómero ácido tartárico natural.

Se diferencia de ellos tartárico sintético debido a la inclinación de la rotación óptica de la luz  $[\alpha] = 12,0^\circ$  (c = 20 en agua).

Es ampliamente presente en la naturaleza en muchos tipos de zumos de frutas, tanto libres como en combinación con el potasio, el calcio o el magnesio.

Es conocido desde la antigüedad, debido a que sus sales del ácido de potasio se depositan en forma de cristales durante la fermentación del vino y se llamaba (lit. faecula poco de levadura) por los romanos.

En los procesos modernos, bitartrato de potasio obtenidos durante la vinificación, se convierte primero en tartrato de calcio, que luego se hidroliza en ácido tartárico y sulfato de calcio.

Además de ser utilizada en el vino - que ayuda a corregir la acidez natural de mostos y vinos - ácido tartárico se utiliza también para preparar polvo efervescente (la tabla de agua con gas) y alimentos en conserva, en pastelería (preparación de emulsionantes para panadería ) y farmacéutica (preparación de medicamentos). Cada vez más generalizado su uso en la construcción, donde el ácido tartárico se utiliza para preparar el yeso utilizado en las paredes y paneles prefabricados. Añadido al yeso, ácido tartárico ralentiza el agarre, por lo que es más fácil de implementar.

#### **IDENTIFICACIÓN**

La solución es altamente ácidas.

La solución proporciona una prueba positiva de tartrato de

ALTERACIÓN DEL ESTADO: Ninguno

PESO ESPECÍFICO (25 °C): aprox 0,95 Kg/m<sup>3</sup>

SOLUBILIDAD EN AGUA (25 °C): 1,47 g / ml de H<sub>2</sub>O

PH H<sub>2</sub>O 0,1 N 25 °C: 2,2

PUNTO DE FUSIÓN: 168 ° / 170 °C

Via Pana 238-244 · 48018 FAENZA (RA)  
 Tel. 0546.48800 · Telefax 0546.48161  
 www.villapana.it · E-mail: villapana@villapana.it  
**Ufficio Commerciale:** Via Spallanzani, 5  
 Tel. 0546.620541 · Fax 0 546.620971

# Villapana S.p.A.

R.E.A. Ravenna n. 46148  
 Pos. Mecc. n. RA 001296  
 Cap. Soc. € 500.000,00 i.v.  
 Reg.Imprese- Codice Fscale  
 e Partita IVA 000181760399  
 id. Code: IT 00081760399

## HACCP

Nuestra empresa aplica el mismo sistema HACCP control del sistema para asegurar el cumplimiento de nuestros productos a las leyes y especificaciones contractuales y prevenir los riesgos para la salud y la higiene para proteger la salud pública.

(+) Tartárico	Directiva 96/77/CE	B.P.	N. F.	Food Chemicals Codex	Ph.Eur.	Codex Alimentario internacional	Referencias analíticas interior
<b>Título</b>	> 99,5%	> 99,5%	> 99,7%	> 99,7%	> 99,5%	> 99,5%	> 99,7%
<b>Rotación</b>	11,5 13,5	12 12,8	12 13	12 13	12 12,8	11,5 13,5	12 12,8
<b>Sulfatos</b>	<150 ppm	Conforme prueba	Conforme a la prueba		<150 ppm	<1 g / kg	<150 ppm
<b>Cloruros</b>		<100 ppm			<100 ppm	<1 g / kg	<100 ppm
<b>Oxalato</b>	<100 ppm	<350 ppm	Conforme a la prueba	Conforme a la prueba	<350 ppm	<100 mg / kg	<100 ppm...
<b>Calcio</b>		< 200 ppm			< 200 ppm		< 200 ppm
<b>Metales pesados</b>	<10 ppm	<10 ppm	0,001%		<10 ppm		<10 ppm
<b>Dirigir</b>	<5 ppm			<2 mg / kg		<5 mg / kg	<2 ppm
<b>Mercurio</b>	<1 ppm					<1 mg / kg	<1 ppm
<b>Humedad</b>	<0,5%	<0,2%	<0,5%	<0,5%	<0,2%		<0,2%
<b>Cenizas sulfúrico</b>	1000 mg / kg	<0,1%	<0,1%	<0,05%	<0,1%	<0,1%	<0,05%
<b>Hierro</b>						<10 mg / kg	<10 ppm
<b>Arsénico</b>						<3 mg / kg	<3 ppm

## **OMG**

El ácido tartárico en que producimos y las materias primas utilizadas no contiene ni se deriva a partir de organismos modificados genéticamente.

NUTRICIONALES por 100 g de producto

KJ: 1292  
 Kcal: 298  
 Sodio: Ausente  
 Fútbol: <200 ppm  
 Hierro: <10 ppm  
 Vitaminas: Ausente  
 Grasa: Ausente  
 Proteínas: Ausente  
 Hidratos de carbono: 99,5

Via Pana 238-244 · 48018 FAENZA (RA)  
Tel. 0546.48800 · Telefax 0546.48161  
www.villapana.it · E-mail: villapana@villapana.it  
**Ufficio Commerciale:** Via Spallanzani, 5  
Tel. 0546.620541 · Fax 0 546.620971

# Villapana S.p.A.

R.E.A. Ravenna n. 46148  
Pos. Mecc. n. RA 001296  
Cap. Soc. € 500.000,00 i.v.  
Reg.Imprese- Codice Fscale  
e Partita IVA 000181760399  
id. Code: IT 00081760399

## ALERGENOS

En la formulación de tartárico no hay alergenos que figuran en el anexo III bis de la Directiva 89/2003CE ya sea directamente o mediante la adición a la contaminación.

## ENVASADO

El producto final se envasa en bolsas de papel de 25 kg con bolsas de polietileno en el interior o en 500 o 1000 kg marcados de conformidad con la ley y de las paletas.  
Periodo máximo de conservación 5 años terminó en el fabricante original.

## CONDICIONES

Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado, protegido de daños físicos. Mantener alejado de fuentes de calor. No se superponen.

**EFECTOS SOBRE EL PRODUCTO EN CASO DE CONDICIONES** distintos de los establecidos  
Embalaje del producto.

## TALLAS

TIPO	TIPO	TIPO	TIPO	TIPO
0	1	2	3	4
Min 80% < 125 my	Min 80% < 300 my	Aprox 60% 250/425 my	Aprox 90% 300/850 my	Min. 90% 425/850 my
Max 5% > 250 my	Max 5% > 400 my	Aprox 15% 125/250 my		
		Aprox 20% >425 my		