



ÁCIDO CÍTRICO

FUNCIONALIDAD

Acidulante, aromatizante, conservante, antioxidante, agente de retención de color.

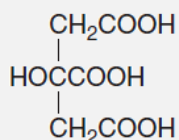
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Bebidas: Regulador de pH, favorece el efecto de los conservadores y ayuda a equilibrar el sabor de las bebidas.

Confitería y Preparados de frutas: Otorga acidez a los productos favoreciendo al desarrollo de otros ingredientes gelificantes como las pectinas.

Regulador de acidez: Ayuda a generar un ambiente ácido que inactiva enzimas que generan coloraciones indeseables en frutas y hortalizas enlatadas o congeladas.

Sazonadores: proporciona acidez a las mezclas.



ácido cítrico

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
FSSC22000.
ISO 9001
ISO 22000
ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de fermentación
Libre de OGM
Libre de Alérgenos

★ DOSIS

BPF -Acuerdo de aditivos
Jugos , néctares y concentrados de frutas:
3000ppm – 5000ppm Codex Alimentarius
*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Ácido láctico
Ácido sórbico
Entre otros

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30