



# Food

## ACIDO CITRICO MONOIDRATO

### Caratteristiche Generali

Composto organico prodotto attraverso fermentazioni su scala industriale utilizzando *Aspergillus niger*, un genere di funghi della famiglia Trichocomaceae.

Utilizzato in moltissimi settori dell'industria alimentare come regolatore di acidità.

L'**Acido Citrico** ha le caratteristiche di un acido medio-forte con un'elevata solubilità in acqua ed una capacità tamponante.

Il suo gusto gradevolmente acido ne favorisce anche le doti aromatizzanti.

Può essere utilizzato come emulsionante e come anticristallizzante dello zucchero nel caramello. È molto usato come additivo in bibite, prodotti di confetteria, gelatine, marmellate, birre, bevande gassate e insieme al sodio bicarbonato, in preparazioni effervescenti.

### Dosaggio e modo d'uso

Si consigliano prove preliminari in laboratorio.

Rispettare la normativa vigente nel campo di utilizzo.

### Confezioni e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 Kg, sacchetti da 25 Kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

Rev.14/03.2019

