



TECHNICAL DATA SHEET

Product: **ACIDO TARTARICO SEMOLATO E 334 FU-Ph.Eur**

INCI NAME	Tartaric acid
INCI NAME USA	Tartaric acid
CAS	87-69-4
EINECS / ELINCS	201-766-0
FORMULA	C4 H6 O6
MOLECULAR WEIGHT	150.09
SHELF LIFE	60 months

TEST	METHOD	min - max	u.m.
* Aspetto		Polvere cristallina bianca o quasi bianca o cristalli incolori, altamente solubile in acqua, molto solubile in alcool.	
Titolo		>=99,70	%
Umidità		<= 0,2	%
Solfati		<= 150	ppm
Cloruri		<= 100	ppm
Metalli pesanti		<= 10	ppm
Ossalati		<= 100	ppm
Piombo		<= 2	ppm
Rotazione ottica specifica		12,0 - 12,8	°
Mercurio		<= 1	ppm
Calcio		<= 200	ppm
Ceneri solforiche		<= 0,05	%
* Ferro		<= 10	ppm
* Arsenico		<= 3	ppm
Rev.		0	
Approval Date		01/04/2011	

* saggi non obbligatori

TECHNICAL DATA SHEET

Product: **ACIDO TARTARICO SEMOLATO E 334 FU-Ph.Eur**

DEFINIZIONE:

L'Acido Tartarico contiene non meno del 99,5 per cento e non più dell'equivalente del 101,0 per cento di acido (2R,3R)-2,3-diidrossibutandioico, calcolato con riferimento alla sostanza secca.

L'acido tartarico destrogiro è il diastereoisomero naturale dell'acido tartarico.

Esso differisce dall'acido tartarico sintetico per via del valore dell'angolo di rotazione ottica della luce = 12,0° (c = 20 in acqua).

È largamente presente in natura nel succo di molti tipi di frutta, sia libero che in combinazione con potassio, calcio o magnesio.

È noto fin dall'antichità, poiché i suoi sali acidi di potassio si depositavano sotto forma di cristalli durante la fermentazione del vino ed era chiamato faecula (lett. piccolo lievito) dai Romani.

Nei processi moderni, il bitartrato di potassio ottenuto durante la vinificazione (utilizzando residui e sottoprodotti dell'industria vinicola italiana ed europea; il frutto in origine, quindi, è l'uva) viene prima convertito in tartrato di calcio che viene poi idrolizzato in acido tartarico e solfato di calcio.

Oltre ad essere utilizzato in vinificazione - dove contribuisce a correggere la naturale acidità di mosti e vini - l'acido tartarico viene anche utilizzato per preparare polveri effervescenti (acqua frizzante da tavola) e cibi conservati, in panificazione (preparazione di agenti emulsionanti per la panificazione) e in farmaceutica (preparazione di medicinali).

Sempre più diffuso il suo utilizzo in edilizia, dove l'acido tartarico è usato per preparare il gesso utilizzato su pareti e pannelli prefabbricati. Aggiunto al gesso, l'acido tartarico ne rallenta la presa rendendolo più facile da distribuire.

IDENTIFICAZIONE:

La soluzione è altamente acida.

La soluzione dà un test positivo per il tartrato

ALTERAZIONI DI STATO	:	Nessuna
PESO SPECIFICO (25°C)	:	0,95 Kg/m ³ approx
SOLUBILITÀ IN ACQUA (25°C)	:	1,47 g/ml di H ₂ O
VALORE pH H ₂ O 0,1N 25°C	:	2,2
PUNTO DI FUSIONE	:	168° / 170° C

OGM: L'Acido Tartarico da noi prodotto e le materie prime utilizzate non contengono e non provengono da organismi geneticamente modificati.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

Kj	:	1292
Kcal	:	298
Sodio	:	Assente
Calcio	:	< 200 ppm
Ferro	:	< 10 ppm
Vitamine	:	Assenti
Grassi	:	Assenti
Proteine	:	Assenti
Carboidrati	:	99.5

ALLERGENI

Nella formulazione dell'Acido Tartarico non sono presenti gli allergeni elencati nell'allegato III bis della Direttiva 68/2007CE né per aggiunta diretta né per contaminazione crociata.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

5 anni nell'imballaggio originale chiuso del produttore.

TECHNICAL DATA SHEET

Product: **ACIDO TARTARICO SEMOLATO E 334 FU-Ph.Eur**

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato, proteggere da danneggiamento fisico. Tenere lontano da fonti di calore. Non sovrapporre.

EFFETTI SUL PRODOTTO IN CASO DI CONDIZIONI DI STOCCAGGIO DIVERSE DA QUELLE INDICATE:

Impaccamento del prodotto.

GRANULOMETRIA:

Min. 95% > 250 um

Max 5% > 710 um

DICHIARAZIONI:

Il prodotto non contiene solventi residui.

Il prodotto non contiene, non è prodotto e non va a contatto con sostanze di origine animale (BSE/TSE free).

DEFINITION:

The tartaric acid contains not less than 99.5 percent and not more than the equivalent of 101.0 per cent of acid (2R, 3R) -2,3-dihydroxybutanedioic, calculated with reference to the dried substance.

The dextrorotatory tartaric acid is the natural diastereoisomer of tartaric acid.

It differs from the synthetic tartaric acid for the angle of optical rotation value = 12.0 ° (c = 20 in water).

It is widely present in nature in many kinds of fruit juice, both free and in combination with potassium, calcium or magnesium.

It is known since ancient times, because its acid salts of potassium were deposited in the form of crystals during the fermentation of wine and it was called faecula (lit. little yeast) by the Romans.

In modern processes, potassium bitartrate, obtained during the vinification (using residues and by-products of Italian and European wine industry; the original fruit is the grape) is first converted into calcium tartrate, which is then hydrolyzed in tartaric acid and calcium sulfate.

In addition to being used in vinification - which helps to correct the natural acidity of musts and wines - tartaric acid is also used to prepare effervescent powders (sparkling table water), preserved foods, in the bakery sector (preparation of emulsifiers for bakery) and in pharmaceutical one (preparation of medicines).

Increasingly widespread its use in construction, where the tartaric acid is used to prepare the plaster used on walls and prefabricated panels. Added to plaster, tartaric acid slows the grip making it easier to deploy.

IDENTIFICATION

The solution is highly acidic.

The solution gives a positive test for tartrate

CHANGES OF STATE	:	None
SPECIFIC GRAVITY (25 ° C)	:	0.95 kg/m ³ approx
SOLUBILITY IN WATER (25 ° C)	:	1.47 g / ml of H ₂ O
VALUE pH H ₂ O 0.1 N 25 ° C	:	2.2
MELTING POINT	:	168 ° / 170 ° C

OGM: Tartaric Acid and the raw materials used does not contain and are not derived from genetically modified organisms.

TECHNICAL DATA SHEET

Product: **ACIDO TARTARICO SEMOLATO E 334 FU-Ph.Eur**

NUTRITIONAL VALUE per 100g of product

Kj : 1292
Kcal : 298
Sodium : Absent
Calcium : <200 ppm
Iron : <10 ppm
Vitamins : Absent
Fat : Absent
Protein : Absent
Carbohydrates : 99.5

ALLERGEN

In the formulation of tartaric there are no allergens listed in Annex IIIa of Directive 68/2007CE neither for direct addition nor to cross-contamination.

MINIMUM STORAGE:

5 years in closed original manufacturer packaging

STORAGE:

Store in a cool, dry and ventilated place, protected from physical damage. Keep away from sources of heat. Do not overlap.

EFFECTS ON THE PRODUCT IN THE EVENT OF STORAGE CONDITIONS OTHER THAN THOSE SPECIFIED:

packing of the product.

GRAIN SIZE:

Min 95%> 250 µm
Max 5%> 710 µm

STATEMENTS:

The product does not contain solvent residues.

The product does not contain, is not produced and should not be in contact with substances of animal origin (BSE / TSE free).