

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **CREMORTARTARO FU E 336**

CAS	868-14-4
EINECS / ELINCS	212-769-1
FORMULA	C4 H5 O8 K
PESO MOLECOLARE	188.18

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
* Aspetto		Polvere cristallina bianca, o cristalli incolori trasparenti. Altamente solubile in acqua, praticamente insolubile in alcool. E' un sale di L(+) Acido Tartarico naturale.	
Titolo		>=98,00	%
Umidità		<=1,0	%
* Solubilità		6,17	g/l
* Solfati		<= 500	ppm
* Cloruri		<= 500	ppm
pH (sol. 1 %)		ca. 3,4	
* Metalli pesanti		<= 10	ppm
Arsenico		<= 3	ppm
Piombo		<= 2	ppm
Mercurio		<= 1	ppm
* Potere rotatorio		8,0 - 9,2	°
* Ossalati		<= 100	ppm
* Bario		Conforme al test	
Punto di fusione		230	° C
* Ammonio		Conforme al test	
* Sodio		<=1	%
* Ferro		<=10	ppm
Revisione Capitolato		1	
Data Approvazione		03/03/2016	

* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **CREMORTARTARO FU E 336**

DENOMINAZIONE CHIMICA:

Tartrato idrogeno di potassio - Bitartrato di potassio, Tartrato acido di potassio. Idrogeno di Potassio (2R,3R)-2,2 diidrossibutan-1,4 dioato

ALTRI DATI:

Ferro <= 10 mg/Kg
Sodio <= 1,0 %

SOLUBILITA'

leggermente solubile in acqua, praticamente insolubile in alcool. Si scioglie in soluzioni diluite di acidi minerali e idrossidi alcalini.

Solubilità in acqua (20°C)	0.006 g/ml
(100°C)	0.0625 g/ml
Solubilità in acqua bollente	1/16
Solubilità in acqua fredda	1/190
Solubilità in alcool 95°	insolubile
Alterazioni di stato	nessuna
Peso specifico (25°C)	1,25 g/ml
pH sol. 0,006 g/ml (25°C)	3,4
Punto di fusione	230°C

Granulometria:

Max. 1%	> 200 my
Max. 15%	> 100 my
Circa 40%	40 my

Valori nutrizionali 100 g:

KJ	1034
Kcal	298
Sodio	assente
Calcio	assente
Vitamine	assenti
Grassi	assenti
Proteine	assenti
Carboidrati	79,5 %
Potassio	20,5 %
Acqua	< 0,5 %

OGM

Il Cremore Tartaro e le materie prime utilizzate non contengono e non provengono da organismi geneticamente modificati.

ALLERGENI

Nella formulazione del Cremore Tartaro non sono presenti gli allergeni elencati nell'allegato III bis della direttiva 89/2003 CE né per aggiunta diretta né per contaminazione crociata.

SOLVENTI RESIDUI

Con la presente dichiariamo che il nostro processo produttivo non prevede l'uso di solventi.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **CREMORTARTARO FU E 336**

STOCCAGGIO:

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

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

Alterazione dello stato fisico

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati