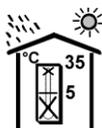


## ÁCIDO CÍTRICO ANIDRO

<b>Descrição:</b>	Ácido cítrico anidro grau alimentar
<b>Aspecto:</b>	Cristais brancos ou incolores
<b>Pureza:</b>	99,5 – 100,5%
<b>pH (sol. 10%):</b>	7,0 – 9,0
<b>Fórmula molecular:</b>	$C_6H_8O_7$
<b>Peso molecular:</b>	192
<b>Número CAS:</b>	77-92-9
<b>Teor de água:</b>	Máx. 0,5%
<b>Cálcio:</b>	Máx. 100 ppm
<b>Arsênico:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Ferro:</b>	Máx. 5 ppm
<b>Níquel:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Cobalto:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Cromo:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Alumínio:</b>	Máx. 0,2 ppm
<b>Cinzas sulfatadas:</b>	Máx. 0,05%
<b>Chumbo:</b>	Máx. 0,5 ppm
<b>Mercúrio:</b>	Máx. 1 ppm
<b>Metais pesados (Pb):</b>	Máx. 5 ppm
<b>Oxalatos:</b>	Máx. 100 ppm
<b>Sulfatos:</b>	Máx. 150 ppm
<b>Cloretos:</b>	Máx. 50 ppm
<b>Endotoxinas bacterianas:</b>	Máx. 0,5 I.U./MG
<b>Armazenagem:</b>	Recomendamos conservar o produto fechado em sua embalagem original, em ambiente limpo controlado e sem temperaturas extremas, com umidade relativa do ar em torno de 60%.



**Embalagem:** Sacos com 25Kg sobre pallets de 1.200 Kg.