Citrato de Sodio

Citrato Trisódico Dihidratado

Acerca del Producto

El Citrato de Sodio es una sal sódica del ácido cítrico que se utiliza en la industria alimentaria. Se presenta en forma de polvo blanco, inodoro y con un ligero sabor salado. Se caracteriza por ser higroscópico, por lo que aborbe y se combina fácilmente con el agua.

Aplicaciones

El Citrato de Sodio se utiliza como potenciador de sabor, para acidificar alimentos, bebidas o como conservador. El Citrato de Sodio se encuentra en bebidas carbonatadas, productos lácteos, confitería, alimentos preparados, conservas de carnes y verduras, margarina, mostaza, salsas, mayonesa, especias, mermeladas, entre otros productos.

Beneficios

- Regulador de acidez para mantener pH adecuado del producto
- Emulsificante, permite preparar una solución uniforme de dos líquidos inmiscibles
- Conservador, protege grasas del producto de la oxidación y enranciamiento
- Agente secuestrante

Propiedades del Producto

Apariencia	Polvo blanco
Determinación Ensayo (%)	99.0% - 100.5
Agua (%)	11.0 - 13.0
Identificación	Positivo para sodio y citrato
Alcalinidad	Pasa pruebas de USP y FCC
Metales pesados (Pb)	Max. 5 mg/kg
Plomo	Pasa prueba FCC

Información Adicional

Aunque la información técnica y las recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica reflejan nuestro conocimiento y experiencia más actualizados, se debe considerar que toda la información debe ser confirmada mediante una extensa aplicación práctica. Por lo tanto, cualquier individuo que tenga la intención de utilizar el producto debe asegurarse previamente de su idoneidad para el propósito previsto. En cualquier caso, el usuario asume la responsabilidad total de cualquier circunstancia resultante del uso del producto.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Sodium Citrate

Trisodium Citrate Dihydrate

About the Product

Sodium citrate is a sodium salt of citric acid used in the food industry. It comes in the form of a white, odorless powder with a slightly salty taste. It is characterized by being hygroscopic, so it absorbs and combines easily with water.

Applications

Sodium citrate is used as a flavor enhancer, to acidify foods and beverages, and as a preservative. Sodium citrate is found in carbonated beverages, dairy products, confectionery, prepared foods, canned meats and vegetables, margarine, mustard, sauces, mayonnaise, spices, jams, and other products.

Benefits

- Acidity regulator to maintain adequate pH of the product
- Emulsifier, allows to prepare a uniform solution of two immiscible liquids
- Preservative, protects product fats from oxidation and rancidity
- Kidnapping agent

Product Properties

Appearance	White powder
Determination Assay (%)	99.0% - 100.5
Water (%)	11.0 - 13.0
ID	Positive for sodium and citrate
Alkalinity	Passes USP and FCC tests
Heavy metals (Pb)	Max. 5 mg/kg
Lead	Passes FCC test

Additional information

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most up-to-date knowledge and experience, it should be noted that all information must be confirmed through extensive practical application. Therefore, anyone intending to use the product should first ensure its suitability for the intended purpose. In any case, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490