



Dal Cin Gildo Spa
20863 Concorezzo (MB) - Via 1° Maggio, 67 - Italy
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - info@dalcin.com
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: Milano - Piazzale P.ssa Clotilde, 8
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

ACIDO L-TARTARICO

Acido L-tartarico purissimo di origine naturale – Additivo alimentare E334

STABILIZZAZIONE

Scheda tecnica

Revisione
Gennaio 2012

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDIANI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	Polvere cristallina	Polvere cristallina
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Titolo	DC 2.03	min 99,5%	100%
Ceneri solfatate	DC 1.07	Max 0,1%	conforme
Solubilità	DC 1.04	completa in mezzo acquoso	completa in mezzo acquoso
Solfati	Gravimetrico	Max 1000 ppm	conforme
Cloruri	Volumetrico	Max 1000 ppm	conforme
Ossalati	Gravimetrico	Max 0,01%	conforme
Arsenico	spettrofotometria A.A.	Max 3 p.p.m.	conforme
Piombo	spettrofotometria A.A.	Max 2 p.p.m.	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Dir. 2008/84/CE – Reg. CE 231/2012 (additivi alimentari) Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012)
Limitazioni d'uso	Acidificazione dei vini secondo quanto previsto dagli artt. 11 e 12 del Reg. CE 606/2009
Termine minimo di conservazione	vedere etichetta
Classificazione Sicurezza (CLP)	Pericolo – pittogramma GHS07 Indicazioni di pericolo: H318 Consigli di prudenza: P280 - P264 - P305+351+338 - P337+313
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 1 Kg (cod. 1313)
Sacchi da 25 Kg (cod. 1311)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto, al riparo dall'umidità.

NOTE

=