

CITRAS

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 250048
Origin: Austria

2. DESCRIPTION:

Trisodium citrate dehydrate fine grain.

It's a salt of citric acid. Is produced by a submerged fermentation process which employs a strain of the micro-organism *Aspergillus niger* to convert sugar into citric acid. The salt of citric acid is obtained by neutralization with a sodium source.

Use as an additive in food and feed, cosmetics, medicinal auxiliary materials and industrial use.

3. INGREDIENTS:

Acidity regulator: Trisodium citrate (E-331(iii))

4. FUNCTIONALITY:

Slightly deliquescent in moist air, freely soluble in water, practically insoluble in ethanol (96%). It is usually used in the food industry to prevent darkening of cut fruits and vegetables.

5. APPLICATION:

Use in food products. Maximum dose in certain foods: 4 g/liter*

It has the property to reduce the acidity on foods; reason why it uses makes possible the obtaining of "spherics" preparations with ingredients of excessive acidity. Quick dissolution and instant action.

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

*Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

6. SHELLIFE:

36 months from date of production. If stored in proper conditions.

7. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Storage away from heat and moisture, preferably at a temperature inferior to 25°C and at about 65 % relative humidity.

8. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 600g/21.1oz
 Units per box: 24
 Weight box: 18.90 kg
 Unit dimension: High: 175 mm
 Diameter: 99 mm
 Box dimension: 45 x 36 x 38,5 cm
 Box per layer: 6
 Layer per palet: 3
 GTIN-13 code: 8435261900035

9. SPECIFICATIONS:

Assay	Limits
Odour	Typical, practically odorless
Acidity/alkalinity	conforms
Identification	Conforms
Appearance of solution	Clear and colorless
pH-value (5% solution)	7.5 – 9.0
Purity	99.0 – 100.5
Water (loss on drying), %	11.0 - 13
Readily carbonisable substances	Conforms
Arsenic, ppm, max	1
Lead, ppm, max	0.5
Chloride, ppm, max	50
Sulphate, ppm, max	100
Heavy metals, ppm, max	5
Mercury, ppm, max	0.5
Tartrate (USP/JP)	Conform
Oxalic Acid / Oxalate, ppm, max	100
Granulations	
➤ 0,63 mm (>25 ASTM Mesh), %, max	10
< 0.20 mm (<100 ASTM Mesh), %, max	15
Total aerobic microbial, cfu/g, max	1000
E.coli	Negative/5g
Yeasts and Moulds, cfu/g, max	100
<i>Salmonelle</i>	Negative/10g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negative/1g
Bile-Resistant gram-negative bacteria	Negative/5g

In compliance with the latest requirements of the European Pharmacopeia (*PH.Eur.*), the United States Pharmacopeia (*USP*), the Food chemical codex (*FCC*), and commission Directive 2008/84/EC

10. ALLERGEN INFORMATION:

Citras do not contain substances or products (causing allergies or intolerances) that are listed in annex II of Regulation (EU) N° 1169/2011. These are the following substances or products:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof, except:
 - (a) Wheat based glucose syrups including dextrose⁽¹⁾;
 - (b) Wheat based maltodextrins⁽¹⁾;
 - (c) Glucose syrups based on barley;
 - (d) Cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 2. Crustaceans and products thereof;
 3. Eggs and products thereof⁽²⁾;
 4. Fish and products thereof, except:
 - (a) Fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - (b) Fish gelatin or isinglass used as fining agent in beer and wine;
 5. Peanuts and products thereof;
 6. Soybeans and products thereof, except:
 - (a) Fully refined soybean oil and fat⁽¹⁾;
 - (b) Natural mixed tocopherols (E-306), natural D-alpha tocopherol, natural d-alpha tocopherol acetate, and natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - (c) Vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - (d) Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
 7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - (a) Whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - (b) Lactitol;
 8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agriculture origin;
 9. Celery and products thereof;
 10. Mustard and products thereof;
 11. Sesame seeds and products thereof;
 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufactures;
 13. Lupin and products thereof;
 14. Mollusc and products thereof;
- (1) And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.
- (2) In the manufacturing process of Xanthan Gum Clear solution (CS) an enzyme is used that is isolated from eggs. After the enzymatic treatment xanthan gum undergoes several purification steps and is finally obtained in its highly pure form. The enzyme is no longer present in the end product.

11. NUTRITIONAL VALUE:

Typical values based on 100 g of trisodium citrate anhydrous:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	219
Energy (kJ)	kJ	949
Calories from Fat (kcal)	Kcal	0
Calories from Fat (kJ)	KJ	0
Protein	g	0
Carbohydrates	g	0
Of which sugars	g	0
Of which polysaccharide	g	0
Of which dietary fibre	g	0
Fat	g	0
Of which saturated	g	0
Of which mono unsaturated	g	0
Of which poly unsaturated	g	0
Of which Trans Fat	g	0
Organic acids	g	73
Cholesterol	mg	0
Salt	g	26.5
Calcium	mg	< 0.2
Moisture	g	0.5

Nutritional declaration according Regulation (EC) Nº 1169/2011

12. GMO STATEMENT:

Citras are manufactured by fermentation or are based on fermentation derived products

Micro-organisms-Production Strains

The producer does not use genetically modified production strains* for the manufactured of above mentioned food additives.

*no GMO in the meaning of Directive 90/219/EC and as amended in Directive 2011/18/EC

Fermentation Raw materials

The producer works together solely with raw material suppliers who can exclude the processing of genetically modified organisms (GMO).

The producer purchases raw materials (e.g. glucose syrup) upon a NON-GMO agreement, if they are derived from crops for which genetically modified varieties exist (e.g. Bt maize).

For the glucose syrup production at the producer plant in they purchase maize from farmers upon non-GMO agreement.

Regulation on Genetically Modified Food and Feed

The regulation (EC) Nº 1829/2003 of the European Parliament and of the council on genetically modified food and feed is not applicable to above-mentioned food additives.

Regulation on GMO Traceability

The regulation (EC) Nº 1830/2003 of the European Parliament and of the Council concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC is not applicable to above-mentioned food additives.

In view of the rapid advancement of modern biotechnology and the changing framework of laws and regulation of the European community and its member states a statement on the usage of genetically modified organisms can only reflect the past and present situation. As soon as new European and National regulations on this matter will be published we commit ourselves to apply these immediately.

In summary

- 1) The producer does not use genetically modified microorganisms for the fermentation step of above-mentioned food additives.
- 2) Above-mentioned food additives are no genetically modified organisms as such and they do not contain genetically modified organisms.
- 3) There are no labeling requirements for above-mentioned food additives according to Regulations (EC) No 1829/2003 and 1830/2003.

13. PRODUCT CLASSIFICATION:

EC No	200-675-3
CAS No	6132-04-3

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 23-February-2016

Revision number: 2

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

CITRAS

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código Del Producto: 250048
Origen: Austria

2. DESCRIPCIÓN:

Citrato trisódico deshidratado de grano fino.
Es una sal de ácido cítrico. Es producido por un proceso de fermentación sumergida que emplea una cepa del microorganismo *Aspergillus niger* para convertir el azúcar en ácido cítrico. La sal de ácido cítrico se obtiene por neutralización con una fuente de sodio.
Usado como aditivo en alimentos y piensos, cosméticos, materiales auxiliares medicinales y uso industrial.

3. INGREDIENTES:

Corrector de la acidez: Citrato Trisódico (E-331(iii))

4. FUNCIONALIDAD:

Ligeramente deliquescente en aire húmedo, muy soluble en agua, prácticamente insoluble en etanol (96%).
Se utiliza generalmente en la industria de alimentos para evitar el oscurecimiento de frutas y verduras cortadas

5. APLICACIÓN:

Uso en productos alimenticios. Dosis máxima en ciertos alimentos: 4 g/litro*
Tiene la propiedad de reducir la acidez de los alimentos, razón por la cual hace posible la obtención de esferificaciones preparadas con ingredientes de excesiva acidez. Disolución rápida y acción inmediata.
Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones pueden consultarse en la página web:
www.albertyferranadria.com
* Consultar la legislación nacional específica para cada país para ver la cantidad máxima y el etiquetado de los alimentos a realizarse.

6. VIDA ÚTIL:

36 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas..

7. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Almacenar lejos del calor y de la humedad, preferiblemente a una temperatura inferior a 25 ° C y aproximadamente a 65% de humedad relativa.

8. LOGÍSTICA E INFORMACIÓN DE EMBALAJE:

Peso neto: 600g/21.1oz
 Unidades por caja: 24
 Peso de la caja: 18.90 kg
 Dimensiones de la unidad: Altura: 175 mm
 Diámetro: 99 mm
 Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5 cm
 Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3
 Código GTIN-13: 8435261900035

9. ESPECIFICACIONES:

Ensayo	Límites
Olor	Típico, prácticamente sin olor
Acidez/alcalinidad	Conforme
Identificación	Conforme
Aspecto de la solución	Transparente e incoloro
pH (5%)	7.5 – 9.0
Pureza	99.0 – 100.5
Agua (pérdida por desecación), %	11.0 - 13
Substancias fácilmente carbonizables	Conforme
Arsénico, ppm, máx.	1
Plomo, ppm, máx.	0.5
Cloruros, ppm, máx.	50
Sulfatos, ppm, máx.	100
Metales pesados, ppm, máx.	5
Mercurio, ppm, máx.	0.5
Tartratos (USP/JP)	Conforme
Ácido oxalic / oxalato, ppm, max	100
Granulometría	
> 0,63 mm (>25 ASTM de malla), %, máx.	10
< 0.20 mm (<100 ASTM de malla), %, máx.	15
Aerobios totales, cfu/g, máx.	1000
E.coli	Negativo/5g
Mohos y levaduras, cfu/g, máx.	100
<i>Salmonella</i>	Negativo/10g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo/1g
Bacterias gram-negativas bilis-resistentes	Negativo/5g

10. INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

Citras no contienen sustancias o productos (que causan alergias o intolerancias) que se enumeran en el anexo II del Reglamento (UE) N ° 1169/2011. Éstas son las sustancias o productos siguientes:

15. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo
 - (e) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa⁽¹⁾;
 - (f) Trigo a base de malto dextrinas⁽¹⁾;
 - (g) Jarabes de glucosa a base de cebada;
 - (h) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
 16. Crustáceos y productos derivados;
 17. Huevos y productos derivados⁽²⁾;
 18. Pescado y productos derivados, salvo:
 - (c) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - (d) Gelatina de pescado o cola de pescado utilizada como agente clarificante en la cerveza y el vino;
 19. Cacahuets y productos derivados;
 20. Soja y productos derivados, salvo:
 - (e) Aceite de soja totalmente refinado⁽¹⁾;
 - (f) Tocoferoles naturales mezclados (E-306), tocoferol natural de D-alfa, natural de d-alfa tocoferol acetato, y natural de d-alfa tocoferol succinato derivados de la soja;
 - (g) Aceites vegetales derivados de fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de la soja
 - (h) Éster de estanol vegetal producido a partir de esteroides de aceites vegetales derivados de la soja
 21. Leche y productos derivados (incluyendo la lactosa), salvo:
 - (c) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - (d) Lactitol;
 22. Nueces, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), nueces del Brasil (*ternifolia Macadamia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 23. Apio y productos derivados;
 24. Mostaza y productos derivados;
 25. Semillas de sésamo y productos derivados;
 26. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / Kg o 10mg/litro en términos de SO₂ total, que se calcula para productos listos para el consumo o reconstituidos, conforme a las instrucciones del fabricante
 27. Altramuz y productos derivados;
 28. Moluscos y productos derivados;
- ⁽³⁾ Y sus productos, en la medida en que el proceso se hayan sometido es probable que aumente el nivel de alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

- (4) En el proceso de fabricación de solución de goma xantana Clear (CS) se utiliza una enzima que está aislado de los huevos. Después del tratamiento enzimático de la goma de xantana se somete a varias fases de purificación y se obtiene finalmente en su forma altamente pura. La enzima ya no está presente en el producto final.

11. VALOR NUTRICIONAL:

Valores típicos basados en 100 g de citrato trisódico anhidro:

Valor por 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	219
Valor energético (kJ)	kJ	949
Calorías procedentes de grasas (kcal)	Kcal	0
Calorías procedentes de grasas (kJ)	KJ	0
Proteína	g	0
Carbohidratos	g	0
De los cuales azúcares	g	0
De los cuales polisacáridos	g	0
De los cuales fibra dietética	g	0
Grasas	g	0
De las cuales saturadas	g	0
De las cuales insaturadas	g	0
De las cuales poliinsaturadas	g	0
De las cuales grasas Trans	g	0
Ácidos orgánicos	g	73
Colesterol	mg	0
Sodio	mg	26.5
Calcio	mg	< 0.2
Humedad	g	0.5

Reglamento declaración nutricional conforme (CE) N ° 1169/2011

12. DECLARACIÓN OMG:

Citras es fabricado por fermentación o se basa en productos de fermentación derivados.

Microorganismos-Producción de cepas

El productor no utiliza cepas modificadas genéticamente* en la producción para la fabricación de aditivos alimentarios mencionados anteriormente.

*no OMG en el sentido de la Directiva 90/219/CEE y con las modificaciones en la Directiva 2011/18/EC

Fermentación de las materias primas

El productor trabaja exclusivamente con proveedores de materias primas que pueden excluir el tratamiento de los organismos genéticamente modificados (OMG).

El productor adquiere materias primas (por ejemplo, jarabe de glucosa) en un acuerdo de no-OMG, si éstas proceden de cultivos para los cuales existen variedades modificadas genéticamente (por ejemplo el maíz Bt).

Para la producción de jarabe de glucosa en la planta de producción se compra el maíz de los agricultores con los que se tiene acuerdos de que sea No-OMG..

Reglamento sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

El Reglamento (CE) N º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente no se aplica a los aditivos alimentarios mencionados.

Reglamento sobre la trazabilidad de los OMG

El Reglamento (CE) N º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de organismos genéticamente modificados, se modifica la Directiva 2001/18/CE no es aplicable a los aditivos alimentarios mencionados anteriormente.

Teniendo en cuenta el rápido avance de la biotecnología moderna y la evolución del marco de las leyes y reglamentos de la Comunidad Europea y sus Estados miembros una declaración sobre el uso de organismos genéticamente modificados sólo puede reflejar la situación pasada y presente. Tan pronto como las nuevas regulaciones europeas y nacionales sobre esta materia se publicarán nos comprometemos a aplicar estos inmediatamente.

En conclusion:

- 4) El productor no usa microorganismos modificados genéticamente para la etapa de fermentación de los aditivos alimentarios mencionados anteriormente.
- 5) Los aditivos alimentarios anteriormente mencionados no son organismos genéticamente modificados.
- 6) No existen requisitos de etiquetado de los aditivos alimentarios antes mencionados de acuerdo con los Reglamentos (CE) no 1829/2003 y 1830/2003.

13. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nº EC	200-675-3
Nº CAS	6132-04-3

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 23-febrero-2016

Revisión número: 2

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director general
Guzman Gastronomía