

FICHA TÉCNICA

Vitamina C / Ácido Ascórbico

1. Producto

Nombre del producto:	Ácido Ascórbico
Fórmula química:	C6H8O6
E NO:300	
Fabricante:	SHANDONG LUWEI PHARMACEUTICAL CO LTD
País de origen:	China
Notificación de Materia Prima:	MPA- CN-17-01381

2. Descripción

El ácido ascórbico es un aditivo alimenticio que actúa como antioxidante, conservante y/o vitamina C en los alimentos a los que se les añade el mismo.

3. Ingredientes

Compuesto por ácido ascórbico

4. Características sensoriales

Características	Especificaciones
Color	Polvo blanco o casi blanco.
Sabor	Característico
Olor	Característico
Apariencia	Polvo cristalino

5. Características físicas/químicas

Características	Método	Especificaciones
Identificación	AOAC	Reacción positiva
Punto de ebullición	AOAC	≈ 190°C
pH (con 2% de solución acuosa)	AOAC	2.4-2.8
pH (con 5% de solución acuosa)	AOAC	2.1-2.6
Claridad de la solución	AOAC	Claro
Color de la solución	AOAC	≤BY7
Ácido Oxálico	AOAC	≤0.2%
Pérdida por secado	AOAC	≤0.4%
Ceniza Sulfatada (Residuos por ignición)	AOAC	≤0.1%
Rotación Óptica Específica	AOAC	+20.5° - +21.5°
Solventes Residuales	AOAC	Pasa
Análisis de pureza	AOAC	99.0% - 100.5%

6. Características microbiológicas

Características	Especificaciones
Recuento total en placa	100 UFC/g máx.
E-Coli	Negativo
Mohos y levaduras	100 UFC/g máx.
Pseudomonas	Negativo
Estafilococos	Negativo
Salmonella	Negativo

7. Especificaciones Metales Pesados

Características	Método	Especificaciones
Cobre	AOAC	≤5 ppm
Metales Pesados	AOAC	≤10 ppm
Mercurio	AOAC	≤0.1 mg/kg
Plomo	AOAC	≤2 mg/kg
Arsénico	AOAC	≤3 ppm
Hierro	AOAC	≤2 ppm

8. Nota aclaratoria

Las especificaciones marcadas con un asterisco (*) son declaradas en este documento, pero no son incluidas en el Certificado de Análisis, ya que ellas no son analizadas por lote de fabricación si no son evaluadas en una periodicidad de un año al azar según los criterios de análisis de riesgos especificados por el fabricante.

9. Áreas de aplicación e intención de uso

Se emplea en la industria alimentaria, industria farmacéutica y afines, cumpliendo con los lineamientos del Codex Alimentarius en los productos y dosis permitidas.

Dentro de sus aplicaciones más comunes se encuentran:

- Bebidas de frutas o sabores
- Néctares
- Panificación, pasteles y pastas
- Vitaminas y suplementos alimenticios
- Productos cárnicos
- Dulces

10. Empaque y presentación

Empaque: Caja de cartón de peso neto de 25 kg con dos revestimientos interiores de plástico.

Etiquetado: Caja rotulado con el nombre del producto, número de lote de producción, fecha de elaboración, vencimiento y nombre del fabricante.

11. Almacenamiento y distribución

La exposición a metales, luz, y calor, destruye el ácido ascórbico, por lo que debe ser almacenado en un sitio oscuro, fresco y sin presencia de humedad. Debe mantenerse sellado durante su almacenamiento.

12. Vida Útil

Consumir preferiblemente durante los tres años posteriores a la fecha de fabricación del producto.

13. Dosis

3 gr por kg de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación. Para mayor detalle de cada aplicación comunicarse con el departamento técnico.

14. Declaración de Alérgenos

Este producto no contiene alérgenos y se encuentra libre de gluten.

15. Certificación Kosher

Disponible



16. Declaración de GMO

Disponible.

17. Origen

Fermentación

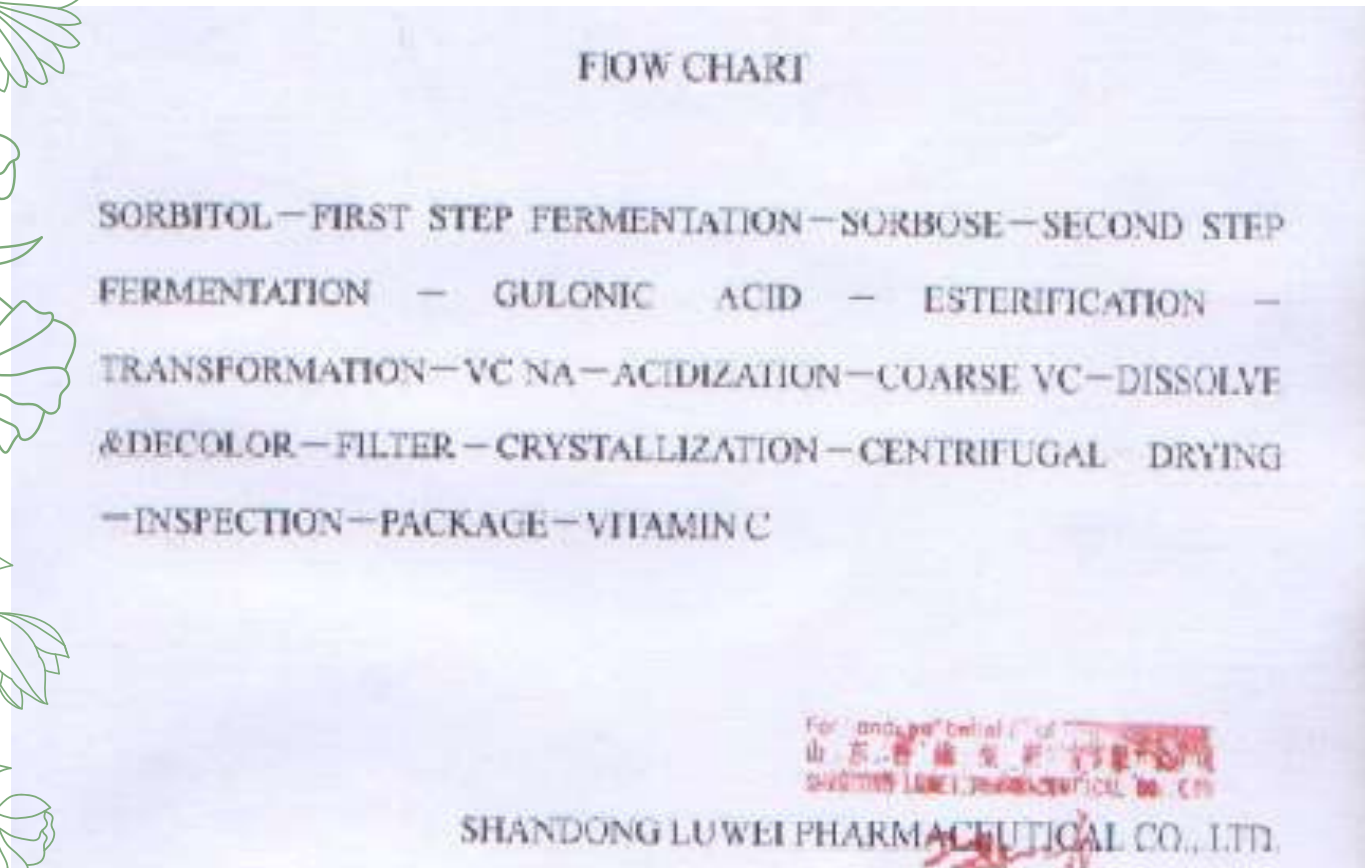
18. Declaración de Pesticidas

No contiene pesticidas.

19. Declaración de Radiación

Este producto se encuentra libre de radiación.

20. Método de producción



21. Tabla Nutricional

En 1 gramo de producto	
Carbohidratos 0 %	
Grasa 0 %	
Proteína 0 %	
Energía total 0 kcal/g	

22. Pureza y legislación

Se siguen las regulaciones estipuladas por el Ministerio de Salud de Costa Rica y el Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.54:10, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Se puede facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.