

## Ácido Cítrico Anhidro

El uso dominante del ácido cítrico en alimentación es como conservante en alimentos y bebidas y como saborizante, especialmente en refrescos y dulces. El ácido cítrico es un excelente agente quelante que une metales haciéndolos solubles. Se utiliza para eliminar y desalentar la acumulación de cal en calderas y evaporadores. El ácido cítrico se utiliza como acidulante en cremas, geles y líquidos.



### ÁNALISIS GARANTIZADO

PARÁMETRO	VALOR
Concentración	99.5 % MIN
Humedad	0.5 % MAX
Fierro (Fe)	50.0 ppm MAX
Sulfatos (SO <sub>4</sub> )	50.0 ppm MAX
Cloruros	5.0 ppm MAX
Metales pesados (Pb)	5.0 ppm MAX
Aluminio	0.2 ppm MAX
Residuos de calcinación	0.05 % MAX
Arsénico	0.10 ppm MAX
Apariencia	Sólido polvo/ granular blanco

Para mayor detalle consulte nuestra HDS en [www.qpima.com](http://www.qpima.com)



**PIMA**

Productos para la industria y  
la agricultura

[ventas@qpima.com](mailto:ventas@qpima.com)  
[www.qpima.com](http://www.qpima.com)