BOLETIM TÉCNICO – ÁCIDO CÍTRICO

1. PRODUTO

O ácido cítrico é um ácido empregado principalmente na indústria alimentícia como antioxidante (por possuir um leve efeito quelante, neutraliza minerais e melhora a tividade antioxidante), acidulante, flavorizante e reguladores de acidez. Pode ser aplicado como produto ecológico para limpeza de maquinário, e usado na passivação de fermentadores em inox, eliminando resíduos que possam causar contaminações.

2. PROPRIEDADES

Aparência	Cristais brancos granulados finos
Reação	Reações violentas são possíveis com: metais, oxidantes, bases, agentes redutores.
Estabilidade	Quimicamente estável em condições ambientes padrão
Solubilidade	1,33 g/L de água (20ºC)

3. APLICAÇÃO E DOSAGEM

A dosagem recomendada de ácido cítrico varia de acordo com os dados do sistema e aplicação e é estabelecida pelo químico responsável.

4. ARMAZENAMENTO E MANUSEIO

O ácido cítrico deve ser armazenado em local seco e arejado e recomenda-se armazenar em embalagem original para evitar derramamento e contaminação. Não é recomendado utilizar recipientes metálicos, por conta da reação violenta.

5. EMBALAGEM

O ácido cítrico está disponível em sacos de 25 kg e caixas de 5 kg.

REV 02 - FEV/2025

* A ABBA Química coloca sua equipe técnica à disposição para auxiliar no estudo da melhor solução técnico/econômica de sua necessidade.

NOTA: As informações aqui contidas são fornecidas de boa-fé, não devendo implicar, porém em qualquer responsabilidade para nossa empresa no que se refere a uso específico de cada cliente.

55 41 3272-0100
www.abbaquimica.com.br
BR 277, nº 4744 (Rodovia Curitiba-Ponta Grossa)
CIC • Curitiba-PR • CEP 82305-200