

Ficha Técnica

Crémor tártaro natural E336i

denominación química

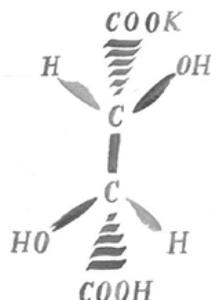
Sal monopotásico anhidro
del ácido L(+)-tartárico
Sal monopotásico anhidro
del ácido L-2,3-dihidroxi-
butanoico
Hidrógeno de potasio
(2R,3R)-2,3-dihidroxi-
butano-1,4-dioato

fórmula química $C_4H_5KO_6$

masa molecular 188.18 g/mol

número CAS 868-14-4

número EINECS 212-769-1



alteraciones de estado ninguna

solubilidad en agua a 20°C 6.17 g/L

solubilidad en agua a 100°C 62.5 g/L

solubilidad en alcohol a 95°C insoluble

pH (solución acuosa al 1%) 3.4

punto de fusión 230°C

Definición

El crémor tártaro (sinónimo: tartrato monopotásico - tartrato monobásico de potasio, tartrato hidrógeno de potasio - bitartrato de potasio, tartrato ácido de potasio) contiene no menos del 99.5 por ciento y no más del equivalente del 100.5 por ciento de la sustancia anhidra.

El crémor tártaro se presenta en forma de polvo cristalino blanco o casi blanco o cristales incolores.

El crémor tártaro natural está naturalmente presente en la uva. Se deposita cuando se deja reposar el vino en las cisternas, especialmente durante los meses invernales. El crémor tártaro se depura sin añadir aditivos químicos tóxicos o nocivos. El resultado es el polvo blanco que siempre se ha utilizado para preparar las tartas.

Hoy algunas industrias muy famosas prefieren utilizar productos naturales, como el crémor tártaro, respetando las tradiciones antiguas.

El crémor tártaro se conocía ya en la antigüedad, desde cuando el vino se hacía con la uva, porque se podía recoger en los lados y en el fondo de los jarrones de vino. Los alquimistas lo utilizaban para fundir ciertos metales; Paracelso sostenía que tenía grandes virtudes terapéuticas, una panacea para cualquier enfermedad. Van Helmont explicaba como el crémor tártaro estaba separado del vino. Boerhave también lo identificó en el aceite de la uva, y otros químicos como Libavius, Corvius e Sola descubrieron la presencia del potasio en ello. En el siglo octavo, recibió el nombre de *tártaro*, termino árabe que significa depósito del vino.

Generalmente, hoy hay una gran petición de productos tartáricos, por su excelente digestibilidad, en la actividad de mejora de la panificación.

HACCP

Nuestra sociedad aplica el sistema de autocontrol HACCP para garantizar la conformidad de nuestros productos (aditivos alimentarios) con las leyes y especificaciones contractuales y para preceder riesgos higiénicos y sanitarios en defensa de la salud pública.

Cuadro sinóptico y referencias analíticas internas

Crémoro tártaro natural	Reg. (UE) 231/2012	PH.EUR./BP	USP	Food Chemicals Codex	Codex Oenologique International	Referencias Analíticas Internas
Test del poder rotatorio (identificación)		conforme (test A)				
Test B (identificación)		conforme (test B)				
Test del tartrado (identificación)	positivo	conforme (test C)	conforme (test C)			
Test del potasio (identificación)	positivo	conforme (test D)				
Test sucesivos – llama (identificación)			conforme (test A)	conforme (test A)		
Test sucesivos – sodio cobalto nitrito (identificación)			conforme (test B)	conforme (test B)		
Test sucesivos (identificación)				conforme (test C)		
Título	> 98.0%	99.5-100.5%	99.0-101.0%	99.0-101.0%		99.5-100.5%
Poder rotatorio		+ 8.0 - + 9.2°				+ 8.0 - + 9.2°
Humedad	< 1.0%	< 0.5%			< 1%	< 0.5%
Sulfatos		< 500 ppm				< 500 ppm
Cloruros		< 500 ppm				< 500 ppm
Amonio			0.01%	conforme (test Ammonia)		0.01%
Oxalatos (ácido oxálico)	< 100 mg/kg	< 500 ppm			< 100 mg/kg	< 100 mg/kg
Sodio					< 1%	< 1%
Hierro					< 10 mg/kg	< 10 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg				< 3 mg/kg	< 3 mg/kg
Bario		conforme (test Barium)				conforme (test Barium)
Mercurio	< 1 mg/kg				< 1 mg/kg	< 1 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg			< 2 mg/kg	< 5 mg/kg	< 2 mg/kg
Metales pesados			< 20 ppm			< 20 ppm

Granulometrías

Max 1% > 200 µm
 Max 15% 100/200 µm
 Approx 40% 40/100 µm

Valores nutricionales en 100 g de producto

Valor energético	1034 kJ, 238 kcal
Sodio	< 1%
Potasio	20.5%
Calcio	ausente
Hierro	< 10 ppm
Agua	-
Cenizas	-
Grasas	ausentes
Colesterol	ausente
Proteínas	ausentes
Acidos carboxílicos	79.5%
Vitaminas	ausentes

Uso y cantidad

La cantidad máxima de crémor tártaro utilizable en los alimentos a tenor del Anexo II de la Regulación europea 1129/2011 es *quantum satis*.

Para los productos de cacao y chocolate y para los alimentos basados en cereales y otros alimentos para los lactantes y los niños la cantidad máxima utilizable es 5000 mg/kg.

Declaraciones

En la formulación del crémor tártaro no están presentes los *Alergenos* indicados en el Anexo II de la Regulación europea 1169/2011 ni por añadidura directa ni por contaminación cruzada.

Además, según lo definido en la Regulación europea 1881/2006, *Aflatoxinas, Dioxinas e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos* no están presentes. Tampoco están presentes *Productos Fitosanitarios*, como se especifica en la Regulación europea 396/2005.

El crémor tártaro producido y las materias primas utilizadas no contienen y no proceden de *Organismos Genéticamente Modificados*.

El crémor tártaro no contiene, no se produce y no entra en contacto con *sustancias de origen animal*.

El producto es apto para el consumo por *veganos y vegetarianos*.

El ácido tartárico cuenta con certificados *Kosher y Halal*.

Embalaje

El producto terminado es empaquetado en sacos de papel de 25 kg con polietileno en el interior o tambores de 25 kg que contienen el producto ensacado, marcados a tenor de la ley y colocado en paletas.

Fecha de caducidad

La fecha de duración mínima del crémor tártaro es 5 años en el embalaje original cerrado del productor. Por tratarse de un producto higroscópico, los polvos se aglomeran en periodos variables.

Condiciones de almacenamiento

Conservar en un ambiente fresco, seco y aireado, proteger de daños físicos. Mantener alejado de fuentes de calor. No se puede sobreponer.