

## Ficha Técnica

### Tartrato neutro de potasio natural E336ii

*denominación química*

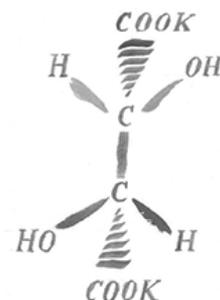
Sal dipotásico emihidrato  
del ácido L(+)-tartárico  
Sal dipotásico emihidrato  
del ácido L-2,3-dihidroxiбутanodioico

*fórmula química*  $C_4H_4K_2O_6 \cdot \frac{1}{2}H_2O$

*masa molecular* 235.20 g/mol

*número CAS* 921-53-9

*número EINECS* 213-067-8



*alteraciones de estado* ninguna

*solubilidad* altamente soluble en agua

*pH (solución acuosa al 1%)* 7.0-9.0

*punto de fusión* 150°C

#### Definición

El tartrato neutro de potasio (sinónimos: tartrato dipotásico, tartrato dibásico de potasio) contiene no menos del 99% de la sustancia anhidra.

El tartrato neutro de potasio se presenta en forma de polvo cristalino o gránulos blancos.

El tartrato neutro de potasio se utiliza en vinificación, como regulador de la acidez. Es un sal del ácido tartárico y por lo tanto respeta la composición del vino más que los otros neutralizadores.

Para reducir el 1% de la acidez total del vino se piden cantidades que varíen del 2.02 al 2.12 g/L de tartrato neutro de potasio. La añadidura de grandes cantidades de este sal al vino no produce considerables alteraciones en su natural composición, en el sabor o en el olor.

Tras haber establecido la dosis adecuada para la corrección de la acidez, se derrite el producto en un poco de agua y se verta despacio la solución de vino, mezclando para evitar la concentración local del producto.

#### 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**

Tartrato neutro de potasio natural	Reg. (UE) 231/2012	Codex Oenologique International	Referencias Analíticas Internas
Test del tartrato (identificación)	positivo		
Test del potasio (identificación)	positivo		
<b>Título</b>	> 99%	> 99%	> <b>99%</b>
<b>Humedad</b>	< 4.0%	< 4%	< <b>4.0%</b>
<b>pH</b>	7.0-9.0		<b>7.0-9.0</b>
<b>Oxalatos (ácido oxálico)</b>	< 100 mg/kg	< 100 mg/kg	< <b>100 mg/kg</b>
<b>Sodio</b>		< 1%	< <b>1%</b>
<b>Hierro</b>		< 10 mg/kg	< <b>10 mg/kg</b>
<b>Arsénico</b>	< 3 mg/kg	< 3 mg/kg	< <b>3 mg/kg</b>
<b>Mercurio</b>	< 1 mg/kg	< 1 mg/kg	< <b>1 mg/kg</b>
<b>Plomo</b>	< 2 mg/kg	< 5 mg/kg	< <b>2 mg/kg</b>

**Granulometrías**

Tipo 0	Tipo 3
Min 90% < 250 µm	Approx 90% 250/710 µm

**Valores nutricionales en 100 g de producto**

Valor energético	827 kJ, 191 kcal
Sodio	< 1%
Potasio	33%
Calcio	ausente
Hierro	-
Agua	4.0%
Cenizas	-
Grasas	ausentes
Colesterol	ausente
Proteínas	ausentes
Ácidos carboxílicos	64.0%
Vitaminas	ausentes

**Uso y cantidad (ref. E336i)**

La cantidad máxima de tartrato de potasio 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 tartrato de potasio 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 tartrato de potasio producido y las materias primas utilizadas no contienen y no proceden de *Organismos Genéticamente Modificados*.

El tartrato de potasio 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 tartrato de potasio cuenta con certificados *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 ácido tartárico es 5 años en el embalaje original cerrado del productor. Por tratarse de un producto higroscópico y disponible en diferentes granulometrías, 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.