

ACIDE TARTRIQUE E334

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Se présente sous forme de cristaux monocliniques incolores et transparents ou sous forme de poudre blanche, inodore, agréablement acidulée, stable à l'air, non hygroscopique

Description Chimique

Nom chimique : Acide 2,3-dihydroxybutanedioïque ou acide d-alpha,béta-dihydroxysuccinique

Poids Moléculaire : 150,09

C₄H₆O₆ agent levant à cinétique rapide à coupler avec un acide à vitesse moyenne ou lente.

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

* Alimentaire :

- Confiserie : goût acidulé de fruit qui exalte les arômes et les caractéristiques organoleptiques des bonbons, des gelées, etc. Il est employé de préférence, pour les goûts de pamplemousse, citron, groseille ; il peut être également mélangé avec l'acide Citrique.
- Pâtisserie : améliore les farines faibles. Utilisé en tant que composant de poudre à lever et acidifiant des pâtes. Entre dans la composition des esters avec les acides gras, améliorant les pâtes levées.
- Moutardes et sauces culinaires
- Traitement des fruits : acidifiant pour confitures, marmelades, nectars de fruits, fruits confits, stabilise les couleurs et les vitamines des conserves de fruits.
- Exalte les arômes de fruits dans les glaces.
- Conserves :
 - de légumes : stabilise l'aspect, la couleur, le goût, le parfum et la valeur nutritive et exalte les arômes.
 - de poisson : conserve la fraîcheur du poisson, stabilise la couleur naturelle, le contenu en vitamines et la saveur.
- Indiqué pour les boissons rafraîchissantes non alcooliques dont il exalte les arômes de fruits.
- Industrie des graisses : stabilise les graisses et les huiles au cours du raffinage, protège la teneur en vitamines et exerce une action antioxydante prévenant le rancissement.

* Industrie :

- pharmaceutique et cosmétique : acidifiant idéal dans les comprimés effervescents en outre.
- chimique : peut-être employé pour la séparation d'un composé racémique dans les antipodes optiques.
- textile : les esters diéthyliques et dibutylques de l'Acide Tartrique sont employés dans l'impression des tissus.

Utilisé dans l'industrie du bâtiment.

Propriétés

La saveur acidulée est persistante, pareille à celle des fruits, et s'avère plus indiquée que l'acide citrique pour la préparation de gâteaux et de boissons. La manipulation ne présente aucun danger pour l'opérateur.

- saveur acidulée de fruits,
- hygroscopicité réduite, mais solubilité aisée dans l'eau et dans l'alcool,
- action bactériostatique et de conservation,
- capacité de former des complexes à action stabilisante sur les vitamines et les colorants,
- très soluble dans l'eau et dans l'alcool.

Mode d'emploi / dosage

| DOMAINES D'APPLICATIONS | Dose conseillée |
|--|-----------------|
| Confitures, gelées, marmelades, crèmes de marrons et crèmes d'autres fruits à coques, confits de pétales ou de fruits confits. Raisinés | 3500 mg/Kg |
| Hydromels | 150 à 250 g/hl |
| Produits de la charcuterie et de la salaisonnerie, conserves et semi-conserves de viandes, | 0,5 à 1 g / Kg |
| Décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie, confiserie, Sauces condimentaires à pH < 4,2, Confiseries, Gommages à mâcher. | 2 à 5 g/Kg |
| Boissons sans alcool (sauf jus de fruits) | 3 à 6 g/Kg |
| Olives de table | 7 à 9 g/l |
| Fromages fondus | 20 à 30 g/Kg |

| DOMAINES D'APPLICATIONS | Dose max. autorisée |
|--|---------------------|
| Denrées alimentaires en générale à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T.), des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé. | Quantum Satis |

LEGISLATION / SPECIFICATIONS**Caractéristiques physico – chimiques**

| | |
|---|--------------------|
| Titre (sur matière sèche) | 99,5 % au minimum |
| Humidité (dessiccation au P ₂ O ₅ pendant 5 heures) | 0,5 % au maximum |
| Cendres sulfates (après calcination à 800° +/- 25°C) | 0,1 % au maximum |
| Mercure | 1 ppm au maximum |
| Métaux lourds | 10 ppm au maximum |
| Plomb | 5 ppm au maximum |
| Arsenic | 1 ppm au maximum |
| Cuivre et fer | Traces |
| Couleur Alpha (solution aqueuse à 50 % p) | 10 % au maximum |
| Pouvoir rotatoire (solution aqueuse à 20%) | + 11,5° à + 13,5 ° |
| Intervalle de fusion | 168 à 170°C |

ETIQUETAGE : Dénomination / synonyme : Acide L(+)-tartrique

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 Kg net. sac de 25 ou 50 Kg net.
Conditions de conservation : à l'abri de la chaleur, humidité et lumière en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 110A - 25 ou 50Kgs ⇒ 111F

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.