

## ACIDE ASCORBIQUE E300

Acide L (+)-ascorbique / Vitamine C

### **CARACTERES GENERAUX**

#### ***Spécificité organoleptique - Aspect physique***

Cristaux blancs ou légèrement jaunâtre, pratiquement inodore et à saveur acide.

#### ***Description Chimique***

Nom chimique : 2,3-didéhydro-L-threo-hexono-1,4-lactone ou 3-céto-L-gulofuranoïactone

Formules : brute : C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>6</sub>

### **UTILISATIONS**

<b>Domaines d'applications</b>	<b>Dose conseillée</b>
Produits de charcuterie et de salaisons, viandes congelées ou surgelées, conserves de viandes Poissons et autres produits de la pêche en conserves, semi conserves, congelés, surgelés – œufs congelés Produits et Décors nappages fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie et confiserie, Gomme à mâcher, Confitures, gelées, marmelades, crèmes de marrons et crèmes d'autres produits à coque confits de pétales ou de fruits confits Bouillons, potages, moutardes, sauces condimentaires et culinaires (sauf celles définies par les usages), Légumes et fruits enconserves, semi-conserves, congelés ou surgelés. Pommes de terre déshydratées en flocons Toutes les matières grasses, matières grasses composées allégées ou non Pâtes à tartiner allégées ou à teneur lipidique réduite, huile, margarines allégées ou non, demi-margarines, beurres allégés ou non, spécialités laitières à tartiner allégées ou à teneur lipidique réduite Boissons et préparations en poudre pour boissons sans alcool, jus et nectars de fruits, sirops, bières, cidres, poirés. Boissons alcoolisées aromatisées à base de raisin ou de pomme. Jus de fruits concentrés et déshydratés (dans le produit reconstitué), Raisinés Farines destinées à la panification : pains courants et pains spéciaux	150 à 300 mg par Kg
Pain ordinaire (par rapport à la farine)	40 à 100 mg/kg
Lait en poudre totalement déshydratés. Préparations de fruits sur sucre contenant 40% au minimum de fruits, préparations de légumes et dérivés destinés à l'industrie alimentaire pour être incorporés dans les produits laitiers, confiseries, biscuiteries, pâtisseries, glaces, sorbets, desserts, produits à base de soja et préparations à base de produits laitiers à l'exclusion des produits à base de fruits définis par la réglementation et les usages Préparations gélifiées à base de fruits, légumes et dérivés destinés à l'industrie alimentaire Préparations de viandes hachées réfrigérées	250 à 500 mg par Kg
Viennoiserie : pour 100Kg de farine	2 à 3g
Produits de confiserie sous forme de pastilles et comprimés préparés à froid, dragéifiés ou non, au goût de fruits.	400 à 800 mg /Kg
Dans le bain de trempage des pommes crues prêtes à l'emploi IVème gamme	500 mg à 1g /l
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

... / ...

## **Rôle**

\* préparations pharmaceutiques : pour le traitement du scorbut, de la maladie de Möller-Barlow et des phénomènes de carence (besoin particulièrement élevé par exemple pendant les périodes de grossesse et d'allaitement, à l'âge de la croissance ou dans des cas de maladies infectieuses), pour la lutte contre les perturbations dans la cicatrisation des plaies et les retards dans la guérison des fractures.

\* employé dans les préparations polyvitaminées afin d'éviter l'hypovitaminose C (par suite d'une alimentation défectueuse ou d'une sous-alimentation) ou en vue de satisfaire des exigences alimentaires déterminées.

\* produits diététiques : aliments pour nourrissons, produits alimentaires pauvres en calories, à valeur énergétique réduite. Pour les adultes, les besoins en vitamine C sont de l'ordre de 60 mg par jour.

\* utilisé dans la transformation de la viande pour le renforcement du processus de salaison, ainsi que pour des jus de fruits, du vin, de la bière et du mousseux.

\* correcteur de farine.

## **Propriétés**

- Soluble dans l'éther éthylique, l'éther de pétrole, le toluène et le chloroforme. Facilement soluble dans l'eau
- Réducteur fort, mais est stable à l'air sec. En solution aqueuse, il est détruit progressivement par l'oxygène atmosphérique. La dégradation par oxydation est catalysée par les traces de métaux lourds et par la lumière.
- La stérilisation thermique des solutions injectables n'est pas recommandée.

## **LEGISLATION / SPECIFICATIONS**

Conformes à la Pharmacopée européenne (Ph.Eur.I) ou de la Pharmacopée française IX.

<b><i>Caractéristiques physico-chimiques</i></b>	
Pouvoir rotatoire spécifique (à 10 % dans l'eau)	+ 20,5° à + 21,5°
Pureté : après séchage dans un dessiccateur sous vide à acide sulphurique pendant 24 heures (méthode de Ph. Eur.I ou Ph.IX)	99 % au minimum
Teinte (à 5% dans l'eau)	incolore
pH (solution aqueuse à 2 %)	2,0 - 2,8
Poids moléculaire	176.13
Intervalle de fusion avec décomposition	189 à 193°C
Humidité	0,4 % au maximum
Cendres sulfatées	0,1% au maximum
Métaux lourds	10ppm au maximum

ETIQUETAGE : Dénomination / Synonymes : acidum ascorbium – Acide L-ascorbique

## **CONDITIONNEMENT / STOCKAGE**

Emballage :                                   boite de 1 Kg net. sac de 25 Kg net.  
 Conditions de conservation :           à l'abri de l'humidité, chaleur et lumière dans des récipients hermétiquement fermés, protégé de tout contact avec les métaux.  
 Péréemption :                               Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement origine.

**CODE ARTICLE**           1Kg ⇒ 100A   -           25Kgs ⇒ 101K

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.