

## ÁCIDO CÍTRICO®



### INTRODUÇÃO:

O ácido cítrico é um ácido orgânico fraco que pode ser obtido de frutas ácidas como limão, laranja, tangerina, maracujá, etc. O ácido cítrico se obtinha originalmente por extração física do ácido do suco de limão. Hoje em dia a produção comercial de ácido cítrico principalmente se realiza por processos de fermentação que utilizam dextrose ou melado de cana de açúcar como matéria-prima e *Aspergillus niger* como organismo de fermentação. Por ser um ácido fraco é utilizado em formulações cosméticas para ajuste de pH.

### PROPRIEDADES COSMÉTICAS

- **ÁCIDO CÍTRICO®** tem a propriedade de acidificante.

**ÁCIDO CÍTRICO®** pode ser incorporado em diversas formulações para acertar o pH em meio alcalino.

**DOSAGEM SUGERIDA:** De acordo com a formulação.

**PRESERVAÇÃO** armazenar em local seco e arejado, ao abrigo da luz solar direta e de



fontes de ignição.

### **DADOS ANALÍTICOS**

Arsênico, ppm: Máx. 1,0

Chumbo, ppm: Máx. 0,5

Metais Pesados: Máx. 10,0

Umidade, %: Máx. 0,5

Pureza (Base seca), %: Mín. 99,5

Aparência: Grãos brancos finos, ausência de materiais estranhos.

Odor: Característico

Sabor: Característicos

INCI: Citric Acid

CAS: 77-92-9

### **ESTABILIDADE - PRAZO DE VALIDADE**

**ÁCIDO CÍTRICO** ® Estável desde que seguidas às orientações de armazenamento.

Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação.

### **OBSERVAÇÕES:**

As informações contidas nesta Ficha foram compiladas de nossos fornecedores e de várias publicações técnicas tidas como verdadeiras. Não garantimos a exatidão dos dados. O único propósito deste documento é ser um guia para utilização apropriada do material. É de responsabilidade do usuário, determinar adequação destas informações para o uso correto do produto.