

FECHA REVISIÓN	FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Marzo 2025		
Página 1 de 2 No. 001		
ACI-02	FICHA TECNICA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	ÁCIDO CÍTRICO	
DESCRIPCIÓN	El ácido cítrico ($C_6H_8O_7$) es uno de los aditivos más utilizados por la industria alimentaria. Se obtiene por fermentación de distintas materias primas, especialmente la melaza de caña de azúcar.	
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto distribuido por Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco Jesús María, Ags México. Tel. +52 (449) 153-44-34	
APLICACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • El ácido cítrico se utiliza ampliamente en el sector alimenticio para otorgar un sabor agrio, agridulce, refrescante y limpio. • Es un buen conservante y antioxidante natural que se añade industrialmente en el envasado de muchos alimentos • En forma de sal, como emulsificante y texturizante. • Estabilizante en cremas batidas. • Se utiliza para dar acidez a la leche ayudando en la coagulación y en la textura final del producto. • Se emplea principalmente en quesos de pasta hilada (como mozzarella y quesos asadero) y en quesos frescos. 	
ANALISIS FISICOQUIMICOS	PARAMETRO	VALOR
	Concentración	99.5 - 100.5%
	Solubilidad en Agua	Soluble
	Apariencia	Cristales Blancos
	Sabor	Ácido
	Olor	Inodoro
DOSIFICACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluir 100 gr en 100 lt de agua, adicionar a la leche. 2. Esta dosificación aumenta la acidez 7° D aproximadamente. 3. Su utilización y dosificación debe ser proporcional al volumen y a la acidez requerida. 	

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Marzo 2025			
Página 2 de 2	No. 001		
ACI-02		FICHA TECNICA	

PRECAUCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de ingestión accidental ingiera grandes cantidades de agua o de leche. • Si el contacto es con los ojos o piel elimine de inmediato la ropa contaminada. • Lave las partes afectadas con agua corriente durante 15 min.
ALMACENAMIENTO	<p>Almacénese en un lugar fresco y seco, sin humedad y fuera del alcance de los rayos del sol.</p> <p>Se recomienda no exponer a los cambios de temperatura y humedad, así como de almacenaje por periodos largos, ya que causaría deterioro de la calidad y endurecimiento del producto.</p> <p>Use bolsa de polietileno para contener este producto.</p> <p>Mantenga el envase cerrado mientras no lo utilice.</p>
PRESENTACIÓN	Bulto de 25 kg.

La tecnología plasmada en el presente se genera a través de experiencias empresariales que a la fecha han generado los resultados esperados. Sin embargo, los resultados que se obtengan de la aplicación de esta en muchas ocasiones dependen de variables imprevisibles que corresponden al entorno. específico de cada lugar en que se lleve a cabo.

Las sugerencias o recomendaciones facilitadas no garantizan o son garantía de ninguna forma ya sea de manera implícita o expresa. Los compradores deberán realizar sus propias pruebas e investigaciones para determinar la efectividad de los productos en sus procesos, productos y prevenir cualquier posibilidad de responsabilidad legal proveniente de su uso.

Por lo tanto, no es responsabilidad de Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. los resultados finales obtenidos, por lo que, no constituye una garantía o compromiso de responsabilidad o implicaciones de cualquier índole con relación a su uso con respecto a patentes o regulaciones alimenticias locales, regionales o nacionales.