

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Цитрат натрия

**Химическое название:** трехзамещенная натриевая соль 2-гидрокси-1,2,3-пропантрикарбоновой кислоты

Химическая формула:  $\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$

Молекулярный вес: 294,10

Описание: этот продукт состоит из бесцветных кристаллов или белого кристаллического порошка, без запаха, с кислым вкусом, кристаллогидрат обезвоживается при температуре 150°C, обладает небольшой гигроскопичностью во влажном воздухе, устойчив в горячем воздухе, растворим в воде, не растворим в этиловом спирте.

Размер частиц: 12 – 40, 30 – 100

**Соответствует стандартам качества: BP2009, USP32, FCC6, E331.**

Показатель	BP2009	USP32	FCC6	E331
Внешний вид	белые или бесцветные гранулы или кристаллы			
Идентификация	соответствует			
Цвет и прозрачность раствора	соответствует	соответствует/		соответствует
Кислотность или щелочность	соответствует	соответствует	соответствует/	
Содержание основного вещества, %	99,0 – 101,0	99,0 – 100,5	99,0 – 100,5	≥ 99,0
Вода, %	11,0 – 13,0	10,0 – 13,0	10,0 – 13,0	11,0 – 13,0
Легко обугливаемые вещества	не темнее чем эталон		/	соответствует
Сульфаты, ppm	≤ 150	/	/	≤ 150
Хлориды, ppm	≤ 50	/	/	≤ 50
Оксалаты, ppm	≤ 300	/	/	≤ 100
Железо, ppm	/	/	/	≤ 5
Свинец, ppm	/	/	≤ 2	≤ 1
Мышьяк, ppm	/	/	/	≤ 1
Ртуть, ppm	/	/	/	≤ 1
Соли винной кислоты, ppm	/	соответствует/	/	/
Тяжелые металлы, ppm	≤ 10	≤ 10	/	≤ 5
pH	/	/	/	7,5 – 9,0
Пироген	соответствует/	/	/	/

**Применение:** цитрат натрия используется в качестве стабилизирующего агента, буферного агента, комплексообразователя, пищевой добавки для пахты, эмульгатора в пищевой промышленности и производстве напитков; он может быть использован в качестве вещества, препятствующего свертыванию крови, он может заменить триполифосфат натрия в качестве нетоксичных моющих присадок в производстве моющих средств, а также может быть использован в пивоварении.

**Упаковка:** бумажный трехслойный мешок с п/э вкладышем, 25 кг

**Хранение:** хранить в защищенном от света месте, в закрытой упаковке, в сухом, прохладном месте, избегать совместного хранения с токсичными, сильно пахнущими и окрашенными материалами.

Цитрат натрия это натуральная, официально разрешенная, пищевая добавка, ее еще называют натриевой солью лимонной кислоты. Вкус имеет специфический солоно-кислый, выглядит как порошкообразное вещество белого цвета. Применяют цитрат натрия в качестве усилителя вкусовых ощущений при производстве газированных напитков, которые имитируют цитрусовые. В энергетики также добавляют эту добавку. В качестве регулятора уровня кислотности цитрат натрия используется при изготовлении кисломолочных продуктов и йогурта, желе и мармелада, суфле и пастилы, плавленого сыра. Возможно использовать в качестве приправы к блюдам. Активно применяют при осуществлении стерилизации, пастеризации молока, консервов с применением молока, сухого молока и молочных смесей.