

Nome do produto: Ácido Ascórbico

Sinônimo: Vitamina C

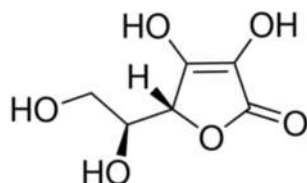
INCI Name: ASCORBIC ACID

INS: 300

N° CAS: 50-81-7

Fórmula molecular: C₆H₈O₆.

Fórmula estrutural:



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Ácido Ascórbico é um sólido cristalino em pó, de coloração branca, inodoro e de sabor ácido. É solúvel com água e etanol e insolúvel com solventes orgânicos da classe dos hidrocarbonetos, éteres e cetonas.

ESPECIFICAÇÕES:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Aparência	-	Pó cristalino branco
Solubilidade	-	Solúvel em água e etanol, insolúvel em clorofórmio.
Clareza da solução	-	Límpida
Pureza	%	99,00 - 100,50
pH (2%, 25 °C)	-	2,4 - 2,8
pH (5% m/v)	-	2,1 - 2,6
Rotação óptica específica	°	+20,5 - +21,5
Ponto de fusão	°C	Aprox. 190 °C
Resíduo por ignição	%	Máx. 0,10
Perda por secagem	%	Máx. 0,10
Cor da solução (BY)	-	BY7
Ácido Oxálico	ppm	Máx. 0,2
Impurezas não especificadas	%	Máx. 0,10
Metais pesados	ppm	Máx. 10
Cobre (Cu)	ppm	Máx. 5
Ferro (Fe)	ppm	Máx. 2
Chumbo (Pb)	ppm	Máx. 1

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

ÁCIDO ASCÓRBICO

Data: 23/12/2021

Página 2 de 2

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio (As)	ppm	Máx. 1
Cádmio (Cd)	ppm	Máx. 1
Mercúrio (Hg)	ppm	Máx. 1

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Contagem total de bactérias aeróbicas	UFC/g	Máx. 1000
Bolores e leveduras	UFC/g	Máx. 100
Staphylococcus	-	Ausente
Salmonella	-	Ausente
Escherichia coli	-	Ausente

APLICAÇÕES:

O Ácido Ascórbico pode ser utilizado como antioxidante e melhorador de farinha na indústria alimentícia, é aplicado em bebidas, como vinho, cerveja e leite para inibir a oxidação e em carnes, como forma de evitar a formação de nitrosaminas. Na indústria cosmética, o ácido ascórbico é usado como agente tamponante e antioxidante, podendo ser utilizado na formulação de cremes e loções.

MANUSEIO E ESTOCAGEM:

Evitar a formação de poeira. Ao manusear, usar equipamento de proteção individual adequado, como óculos de segurança com proteção lateral, luvas de segurança de borracha nitrílica, vestimenta de proteção adequada, calçados de segurança e máscara de proteção respiratória com filtro contra partículas sólidas.

Armazene em local seco, fresco e bem ventilado, ao abrigo da luz solar. Manter armazenado em temperatura ambiente. Conservar na embalagem de origem, fechada.