



**Dal Cin Gildo spa**  
**20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy**  
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150  
www.dalcin.com - info@dalcin.com  
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: 20149 Milano - Via Monte Rosa, 21  
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

# FUMARIC H+

145005

Aditivo alimentario E297

Composición: Ácido fumárico 100%

## Ficha Técnica

Revision 25.10

Date 30/06/2025

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo cristalino	polvo cristalino
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Título	DC 2.03	min 99%	compatible
Cenizas	DC 1.07	Max 0.1 %	compatible
Solubilidad (0,5%)	DC 1.04	completa en agua	completa en agua
pH (0.05%)	DC 1.05	3.0 - 3.2	compatible
Humedad	DC 1.06	Max 0.5 %	compatible
Arsénico	ICP	Max 3 ppm	compatible
Plomo	ICP	Max 2 ppm	compatible
Mercurio	ICP	Max 1 ppm	compatible
ácido maleico		Max 0.1 %	compatible

(\*) Los métodos están disponibles  
previa solicitud

### CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) Reg. UE 231/2012 (aditivos alimentarios)
Limitaciones de uso	Dosis máx.: 60 g/hl vino
Término mínimo de conservación	3 años
Clasificación seguridad (CLP)	Atención – pictograma GHS07 Indicaciones de peligro: H319 - H335 Consejos de prudencia: P280 – P261 – P305+351+338 – P337+313 - P304+340 - P312
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Productos de origen animal	ausentes
Certificación kosher	No disponible
Otras declaraciones	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 171

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 5 kg (cód. 145005)

Bolsas de 25 kg (cód. 145025)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.