



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

# ACIDO L-ASCORBICO

1011

Additivo alimentare E300

Composizione: acido L-ascorbico 100%

## Scheda Tecnica

Revisione 25.10

Data 30/06/2025

### SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere cristallina	polvere cristallina
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Titolo	DC 2.01	min 99%	100%
pH	DC 1.05	2.4 - 2.8	2.4
Ceneri solfatate	DC 1.07	Max 0.1%	0.01 - 0.05 %
Solubilità	DC 1.04	completa in mezzo acquoso	completa in mezzo acquoso
Umidità	DC 1.06	Max 0.4%	0.1 - 0.2 %
Rotazione specifica	DC 1.11	da +20.5° a +21.5°	conforme
Punto di fusione		189 - 193 °C	conforme
Arsenico	ICP	Max 3 ppm	conforme
Piombo	ICP	Max 2 ppm	conforme
Mercurio	ICP	Max 1 ppm	conforme

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-Reg. UE 2021/1165) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	Limite d'uso acido ascorbico in enologia: 250 g/hl (per ogni trattamento e nel vino in commercio)
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 1 kg (cod. 1014)

Sacchi da 25 kg (cod. 1011)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.