



BITARTRATE DE POTASSIUM (E336)

Produit également connu sous les dénominations :
Crème de Tartre - Tartrate Acide de Potassium

Formule chimique

- ◆ Formule brute: $C_4H_5O_6K$
- ◆ Formule développée: COOK-CHOH-CHOH-COOH
- ◆ Poids moléculaire: 188,18 g

Numéros d'identification

- ◆ C.A.S. : 868-14-4
- ◆ C.E.E. : E 336
- ◆ EINECS : 2127691

Conditionnement

Emballage standard: Sac papier multiplis doublé polyéthylène de 25 kg net
Emballages sur demande: Big-bag de 500 kg ou 1 tonne sur palettes

Stockage - stabilité

La Crème de Tartre doit être conservée dans un emballage hermétique et stocké dans un endroit sec à l'abri de l'humidité et dans des conditions normales de température. C'est un composé stable qui ne s'altère pas dans le temps si ces consignes de stockage sont respectées.

Une date de péremption est toutefois donnée selon la réglementation. Elle est de cinq ans.

Informations complémentaires

- ◆ La crème de tartre et les matières premières sont NON-OGM.
- ◆ La crème de tartre ne contient pas les allergènes spécifiés dans l'annexe III bis de la Directive CE 68/2007
- ◆ Application du système d'autocontrôle HACCP



BITARTRATE DE POTASSIUM (E336)

Produit également connu sous les dénominations :
Crème de Tartre - Tartrate Acide de Potassium

Propriétés physiques

Poudre cristalline blanche, saveur acidulée, sans odeur.

- ◆ Densité (20 °C) : 1,25 g/mL
- ◆ Température de fusion : 230 °C
- ◆ Pouvoir rotatoire spécifique $[\alpha]$ 20/D : entre +8° et +9,2°
- ◆ pH à 20 °C dans l'eau (solution saturée) : 3,4
- ◆ Solubilité dans l'alcool éthylique à 95° : insoluble
- ◆ Solubilité dans l'eau à 20 °C : 6,17 g/L
- ◆ Solubilité dans l'eau à 100 °C : 62,5 g/L

Utilisations

- ◆ Levures chimiques
- ◆ Traitement des vins
- ◆ Biscuiterie - Pâtisserie - Confiserie
- ◆ Industrie pharmaceutique
- ◆ Pâtes dentifrices
- ◆ Traitement des métaux - Tréfilerie
- ◆ Pyrotechnie
- ◆ Verrerie
- ◆ Horlogerie

Fiche technique complète et fiche de données de sécurité disponible sur demande à infos@fauresa.com