SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPALP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPALP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 4a637e419008

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MILCHSÄUREPULVER

Produktseite
saporepuro.com/products/acido-lattico-in-polvere-1kg



Abbildendes Bild · indikativer Format

Produktcode	SPALP
Verfügbare Formate	SPALP80 · 80 g · Stand-up SPALP200 · 200 g · Stand-up SPALP500 · 500 g · Beutel SPALP1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Niederlande
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Erzeugt durch Fermentation aus Zucker. Es besteht aus Milchsäure und Calciumlactat, wobei letzteres aus natürlicher L-Milchsäure hergestellt wird. Siliciumdioxid wird als Antiklumpmittel verwendet. Es weist ein charakteristisches Milchsäurearoma und einen reinen Milchsäuregeschmack auf. Fast die gesamte Milchsäure liegt in freier, direkt titrierbarer Form vor.

Zutaten

Milchsäure 60% (E270), Calciumlactat (E327), Siliciumdioxid (E551).

Verwendung und Dosierung

Technologisch formuliertes Lebensmittelzusatzstoff, verwendet als Säureregulator oder Konservierungsmittel. Dosierung 0,1% - 0,5% je nach Rezeptur.

Haltbarkeit

24 Monate ab Herstellungsdatum.

Lagerung

Behälter dicht verschlossen an einem trockenen, gut belüfteten Ort fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien aufbewahren.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die Anforderungen Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die originale Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt — gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung. Das Produkt ist unter normalen Anwendungsbedingungen nicht gefährlich.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung (EG) 396/2005 für Höchstgehalte an Pestizidrückständen (MRL) und Verordnung (EU) 915/2023 bezüglich des Vorhandenseins von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Die enthaltenen Zusatzstoffe entsprechen den allgemeinen Vorschriften und den Inverkehrbringungsanforderungen der Verordnung (EG) 1333/2008 und erfüllen die spezifischen Reinheitskriterien gemäß Verordnung (EU) 231/2012.
GLUTENFREI: Gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann das Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es unbeabsichtigte Glutenkontaminationen bis zu einem Höchstwert von 20 mg/kg enthalten kann.

SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPALP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPALP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 4a637e419008

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MILCHSÄUREPULVER

Nährwertinformationen

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	1369 kJ
Energie	328 kcal
Fette	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	91 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,02 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Calciumlactat-Gehalt	36-42	% (w/w)	
Chemisch-physikalisch Milchsäure-Gehalt	58-62	% (w/w)	
Chemisch-physikalisch Siliciumdioxid-Gehalt	1-3	% (w/w)	
Chemisch-physikalisch Wassergehalt	< 2	% (w/w)	
Chemisch-physikalisch Partikelgrößenanalyse < 710 µm	> 98	% (w/w)	
Schwermetalle Arsen	< 1	ppm	
Chemisch-physikalisch Chlor	< 10	ppm	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Eisen	<10	ppm	
Schwermetalle Blei	< 0,5	ppm	
Chemisch-physikalisch Reduzierende Substanzen (Fehling-Test)	Positiv		
Chemisch-physikalisch Reduzierende Zucker (Fehling-Test)	Positiv		
Chemisch-physikalisch Sulfate	< 200	ppm	
Chemisch-physikalisch Cadmium	< 0,5	ppm	
Schwermetalle Quecksilber	< 0,5	ppm	
Mikrobiologisch Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1000	KBE/g	
Mikrobiologisch Gesamtzahl Hefen und Schimmelpilze	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Escherichia Coli	Nicht vorhanden/25 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht vorhanden/25 g		
Mikrobiologisch Listeria monocytogenes	Nicht vorhanden/25 g		
Mikrobiologisch Coliforme Keime	Nicht vorhanden/10 g		
Mikrobiologisch Pseudomonas aeruginosa	Nicht vorhanden/10 g		
Mikrobiologisch Staphylococcus aureus	Nicht vorhanden/10 g		
Mikrobiologisch Clostridium perfringens	Nicht vorhanden/0.1 g		

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPALP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 4a637e419008
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MILCHSÄUREPULVER

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination sind getrennt ausgewiesen. "Zu überprüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (inklusive Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt gelieferten Angaben sind, obwohl sie sorgfältig und nach bestem aktuellem Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung im Zusammenhang mit einer unsachgemäßen Verwendung des betreffenden Produkts.