SaporePuro

TECHNISCH FICHE · NL

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 · Goedgekeurd · Document 4a637e419008

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

MELKZUUR IN POEDERVORM

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



Illustratieve afbeelding · indicatief formaat

Productcode	SPALP
Beschikbare formaten	SPALP80 · 80 g · Stand-up SPALP200 · 200 g · Stand-up SPALP500 · 500 g · Zak SPALP1K · 1 kg · Zak
Herkomst	Nederland
Land van verpakking	Italië

Het product

Geproduceerd door fermentatie van suiker. Het bestaat uit melkzuur en calciumlactaat, waarbij laatstgenoemde is gemaakt van natuurlijk L-melkzuur. Siliciumdioxide wordt gebruikt als antiklontermiddel. Het heeft een kenmerkend melkzuuraroma en een zuivere melkzuursmaak. Vrijwel al het melkzuur is in vrije vorm aanwezig, direct titreerbaar.

Ingrediënten

Melkzuur 60% (E270), calciumlactaat (E327), siliciumdioxide (E551).

Gebruik en dosering

Technologisch ontwikkeld levensmiddelenadditief, gebruikt als zuurteregelaar of conserveermiddel. Dosering 0,1% - 0,5% afhankelijk van het recept.

Houdbaarheid

24 maanden vanaf productiedatum.

Bewaring

Houd de verpakking goed gesloten op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van voedingsmiddelen, diervoeder, dranken en incompatibele materialen.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de voorschriften bij uw gemeente. Er wordt verklaard dat de gebruikte materialen voor de verpakking van het product voldoen aan de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. Op verzoek beschikbaar: originele conformiteitsverklaring.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat geen genetisch gemodificeerde organismen, bestaat er niet uit en is er niet van verkregen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Het product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.
BESTRIJDINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en aan Verordening EU 915/2023 inzake zware metalen, mycotoxinen en procescontaminanten.
ADDIDIEVEN EN ZUIVERHEIDSCITERIA: aanwezige additieven voldoen aan de algemene bepalingen en marktvereisten van Verordening EG 1333/2008 en voldoen aan de specifieke zuiverheidscriteria vastgesteld door Verordening EU 231/2012.
GLUTENVRIJ: conform Verordening EG 828/2014 kan als ‘Glutenvrij’ worden geëtiketteerd daar het product accidentele besmetting met gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

SaporePuro

TECHNISCH FICHE · NL

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 · Goedgekeurd · Document 4a637e419008

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

MELKZUUR IN POEDERVORM

Voedingswaarde-informatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	1369 kJ
Energie	328 kcal
Vetten	0,0 g
waarvan verzadigd	0,0 g
Koolhydraten	91 g
waarvan suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	0,0 g
Zout	0,02 g

Analyse en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Fysisch-chemisch Calciumlactaatgehalte	36-42	% (w/w)	
Fysisch-chemisch Melkzuurgehalte	58-62	% (w/w)	
Fysisch-chemisch Siliciumdioxidegehalte	1-3	% (w/w)	
Fysisch-chemisch Watergehalte	< 2	% (w/w)	
Fysisch-chemisch Deeltjesgrootteanalyse < 710 µm	> 98	% (w/w)	
Zware metalen Arseen	< 1	ppm	
Fysisch-chemisch Chloor	< 10	ppm	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Fysisch-chemisch IJzer	<10	ppm	
Zware metalen Lood	< 0,5	ppm	
Fysisch-chemisch Reducerende stoffen (Fehling test)	Positief		
Fysisch-chemisch Reducerende suikers (Fehling test)	Positief		
Fysisch-chemisch Sulfaten	< 200	ppm	
Fysisch-chemisch Cadmium	< 0,5	ppm	
Zware metalen Kwik	< 0,5	ppm	
Microbiologisch Totale aerobe kiemgetal	< 1000	cfu/g	
Microbiologisch Totaal aantal gisten en schimmels	< 100	cfu/g	
Microbiologisch Escherichia Coli	Afwezig/25 g		
Microbiologisch Salmonella spp.	Afwezig/25 g		
Microbiologisch Listeria monocytogenes	Afwezig/25 g		
Microbiologisch Coliformen	Afwezig/10 g		
Microbiologisch Pseudomonas aeruginosa	Afwezig/10 g		
Microbiologisch Staphylococcus aureus	Afwezig/10 g		
Microbiologisch Clostridium perfringens	Afwezig/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 · Goedgekeurd · Document 4a637e419008

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

MELKZUUR IN POEDERVORM

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de inrichting en risico op kruisbesmetting zijn afzonderlijke gegevens. 'Te verifiëren' betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de inrichting	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwaveldioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Aanvullende informatie

De in deze fiche vermelde gegevens, hoewel zorgvuldig en naar beste huidige kennis opgesteld, zijn uitsluitend bedoeld ter informatie en ontheffen Gioia Group s.r.l. van iedere aansprakelijkheid voor onjuist gebruik van het betreffende product.