SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 4a637e419008

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

ÁCIDO LÁCTICO EM PÓ

Página do produto
saporepuro.com/products/acido-lattico-in-polvere-1kg



Imagem ilustrativa · formato indicativo

Código do produto	SPALP
Formatos disponíveis	SPALP80 · 80 g · Stand-up SPALP200 · 200 g · Stand-up SPALP500 · 500 g · Saqueta SPALP1K · 1 kg · Saqueta
Origem	Países Baixos
País de embalamento	Itália

O produto

Produto obtido por fermentação a partir de açúcar. É composto por ácido láctico e lactato de cálcio, sendo este último produzido a partir de ácido L-láctico natural. O dióxido de silício é utilizado como agente antiaglomerante. Apresenta um aroma característico de ácido láctico e um sabor puro de ácido láctico. Quase todo o ácido láctico está presente em forma livre, diretamente titulável.

Ingredientes

Ácido láctico 60% (E270), Lactato de cálcio (E327), Dióxido de silício (E551).

Utilização e dosagem

Aditivo alimentar tecnologicamente formulado, utilizado como corretor de acidez ou agente de conservação. Dosagem 0,1% - 0,5% dependendo da receita.

Validade

24 meses a partir da data de produção.

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado, em local seco e bem ventilado, afastado de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 etiqueta: PAP22

Instruções ambientais

PLÁSTICO. Verificar as indicações do seu município. Declara-se que os materiais usados para embalamento deste produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia e são aptos para contacto direto com alimentos. Declaração de conformidade original disponível mediante pedido.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído por, nem é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso em condições normais de utilização.
PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e com o Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.
ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: os aditivos presentes estão em conformidade com as disposições gerais e requisitos de colocação no mercado do Regulamento CE 1333/2008 e cumprem os critérios específicos de pureza estabelecidos pelo Regulamento EU 231/2012.
SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser etiquetado como "Gluten free" uma vez que o produto pode conter contaminação acidental de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 4a637e419008

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

ÁCIDO LÁCTICO EM PÓ

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1369 kJ
Energia	328 kcal
Gorduras	0,0 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	91 g
dos quais açúcares	0,0 g
Fibras	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,02 g

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Título de lactato de cálcio	36-42	% (p/p)	
Físico-químicos Título de ácido láctico	58-62	% (p/p)	
Físico-químicos Título de dióxido de silício	1-3	% (p/p)	
Físico-químicos Teor de água	< 2	% (p/p)	
Físico-químicos Análise granulométrica < 710 µm	> 98	% (p/p)	
Metais pesados Arsénio	< 1	ppm	
Físico-químicos Cloro	< 10	ppm	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Ferro	<10	ppm	
Metais pesados Chumbo	< 0,5	ppm	
Físico-químicos Substâncias redutoras (teste de Fehling)	Positivo		
Físico-químicos Açúcares redutores (teste de Fehling)	Positivo		
Físico-químicos Sulfatos	< 200	ppm	
Físico-químicos Cádmio	< 0,5	ppm	
Metais pesados Mercúrio	< 0,5	ppm	
Microbiológicos Contagem bacteriana total aeróbia	< 1000	ufc/g	
Microbiológicos Contagem total de leveduras e bolores	< 100	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia Coli	Ausente/25 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Microbiológicos Listeria monocytogenes	Ausente/25 g		
Microbiológicos Coliformes	Ausente/10 g		
Microbiológicos Pseudomonas aeruginosa	Ausente/10 g		
Microbiológicos Staphylococcus aureus	Ausente/10 g		
Microbiológicos Clostridium perfringens	Ausente/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 · Aprovada · Documento 4a637e419008
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 2

ÁCIDO LÁCTICO EM PÓ

Alergénios e produtos derivados

Presença no produto, na fábrica e risco de contaminação cruzada são informações distintas. “A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As informações constantes nesta ficha, embora precisas e elaboradas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, são exclusivamente de carácter informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativa ao uso indevido do produto em questão.