SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

SPLC · 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

SPLC · Rev. 2 · Aprobată · Document 25fe5fd305a6

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

LACTAT DE CALCIU

Pagină produs
saporepuro.com/products/lattato-di-calcio-in-polvere-e327-sferificazione-molecolare



Imagine ilustrativă · format orientativ

Cod produs	SPLC
Formate disponibile	SPLC50 · 50 g · Stand-up SPLC · 250 g · Stand-up
Origine	Olanda
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Sare de calciu cu solubilitate ridicată a acidului lactic natural, obținută prin fermentație. Pulbere albă, neigroscopică, fără miros și fără gust.

Ingrediente

100% Lactat de calciu (E327)

Utilizare și dozaj

0,1% - 1%

Durata de valabilitate

5 ani de la data producerii.

Păstrare

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. După fiecare utilizare, reînchideți ambalajul și mențineți-l într-un mediu curat și răcoros. Manevrați doar cu instrumente perfect curate și uscate. Înainte de fiecare utilizare, verificați totuși starea de conservare a produsului.

Materiale de ambalare

săculeț: LDPE90 etichetă: PAP22

Instrucțiuni de mediu

PLASTIC. Verificați reglementările locale. Se declară că materialele folosite pentru ambalarea produsului respectă reglementările Uniunii Europene și sunt adecvate pentru contactul direct cu alimentele. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.
PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: în conformitate cu Regulamentul CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și cu Regulamentul UE 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.
ADITIVI ȘI CRITERII DE PURITATE: Produsul este un aditiv alimentar (E327) conform dispozițiilor generale și cerințelor de comercializare prevăzute de Regulamentul CE 1333/2008 și respectă criteriile specifice de puritate stabilite de Regulamentul UE 231/2012.
FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten", deoarece produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten până la un maxim de 20 mg/kg

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPLC · Rev. 2 · Aprobată · Document 25fe5fd305a6
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 2

LACTAT DE CALCIU

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate per 100 g
Energie	927 kJ
Energie	222 kcal
Grăsimi	0,0 g
din care saturate	0,0 g
Carbohidrați	62 g
din care zaharuri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sare	0,04 g

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Pierdere la uscare	22-27	% (w/w)	
Chimico-fizice Puritate stereochimică (L-izomer)	> 96	%	
Chimico-fizice Sită <=500 µm	> 98	% (w/w)	
Chimico-fizice Titrul calciului	13.4 – 14.5	% (w/w)	
Chimico-fizice Titrul	98 – 101	% (w/w)	
Chimico-fizice pH 5% (5 g produs + 95 g apă)	6.0 – 8.0		
Chimico-fizice Cloruri	< 80	ppm	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Fluoruri	<15	ppm	
Chimico-fizice Sulfati	< 400	ppm	
Chimico-fizice Fosfați	< 150	ppm	
Chimico-fizice Bromuri	< 20	ppm	
Chimico-fizice Magneziu și săruri alcaline	< 1	% (w/w)	
Chimico-fizice Aciditate ca acid lactic	< 0.37	% (w/w)	
Microbiologice Număr total de bacterii aerobe	< 1000	ufc/g	
Microbiologice Mucegaiuri și drojdii	< 50	ufc/g	
Microbiologice Coliformi	Absent/1 g		
Metale grele Metale grele	< 10	ppm	
Metale grele Mercur	< 1	ppm	
Metale grele Plumb	< 0,4	ppm	
Metale grele Arsen	< 1	ppm	
Metale grele Fier	< 40	ppm	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPLC · Rev. 2 · Aprobată · Document 25fe5fd305a6
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 2

LACTAT DE CALCIU

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în unitatea de producție și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. "De verificat" nu indică absența.

Categorie	În produs	În unitatea de producție	Risc de contaminare încrucișată
Cereale ce conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă tare	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluscă	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși sunt corecte și redactate pe baza celor mai bune cunoștințe actuale, au caracter strict informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate referitoare la utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.