SaporePuro

TEKNISKT BLAD · SV

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 · Godkänd · Dokument 4a637e419008

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

MJÖLKSYRA I PULVERFORM

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



Illustrativ bild · vägledande format

Produktkod	SPALP
Tillgängliga format	SPALP80 · 80 g · Stand-up SPALP200 · 200 g · Stand-up SPALP500 · 500 g · Påse SPALP1K · 1 kg · Påse
Ursprung	Nederländerna
Förpackningsland	Italien

Produkten

Producerad genom jäsning från socker. Består av mjölksyra och kalciumlaktat, där det senare är framställt från naturlig L-mjölksyra. Kiseldioxid används som klumpförebyggande medel. Har en karakteristisk mjölksyraarom och en ren mjölksyrasmak. Nästan all mjölksyra finns i fri form, direkt titrerbar.

Ingredienser

Mjölksyra 60% (E270), Kalciumlaktat (E327), Kiseldioxid (E551).

Användning och dosering

Teknologiskt formulerat livsmedelstillsatsmedel, används som surhetsreglerande medel eller konserveringsmedel. Dosering 0,1% - 0,5% beroende på recept.

Hållbarhet

24 månader från produktionsdatum.

Förvaring

Förvara behållaren tätt tillsluten på en torr och väl ventilerad plats, borta från livsmedel, foder, drycker och inkompatibla material.

Förpackningsmaterial

påse: LDPE90 etikett: PAP22

Miljöinformation

PLAST. Kontrollera lokala bestämmelser. Det intygas att de material som används för produktens förpackning överensstämmer med EU:s förordningar och lämpar sig för direkt kontakt med livsmedel. Originalt intyg om överensstämmelse finns tillgängligt på begäran.

Deklarationer

EJ-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och är inte framställd av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med EG-förordning 1829/2003 och EG-förordning 1830/2003 samt efterföljande ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.
BEKÄMPNINGSMEDEL OCH FÖRORENINGAR: uppfyller EG-förordning 396/2005 för högsta resthalter (MRL) av bekämpningsmedel samt EU-förordning 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.
TILLSATSÄMNEN OCH RENHETSKRITERIER: de förekommande tillsatsämnena följer de allmänna bestämmelserna och marknadskraven enligt EG-förordning 1333/2008 och uppfyller särskilda renhetskriterier enligt EU-förordning 231/2012.
GLUTENFRI: i enlighet med EG-förordning 828/2014 kan produkten märkas "Glutenfri" eftersom den kan innehålla oavsiktlig glutenkontaminering upp till högst 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
SPALP · Rev. 2 · Godkänd · Dokument 4a637e419008
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

MJÖLKSYRA I PULVERFORM

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd per 100 g
Energi	1369 kJ
Energi	328 kcal
Fett	0,0 g
varav mättat	0,0 g
Kolhydrater	91 g
varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,02 g

Analys och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikaliska Kalciumlaktatnivå	36-42	% (w/w)	
Kemisk-fysikaliska Mjölksyrahalt	58-62	% (w/w)	
Kemisk-fysikaliska Kiseldioxidnivå	1-3	% (w/w)	
Kemisk-fysikaliska Vatteninnehåll	< 2	% (w/w)	
Kemisk-fysikaliska Partikelstorleksanalys < 710 µm	> 98	% (w/w)	
Tungmetaller Arsenik	< 1	ppm	
Kemisk-fysikaliska Klor	< 10	ppm	

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikaliska Järn	<10	ppm	
Tungmetaller Bly	< 0,5	ppm	
Kemisk-fysikaliska Reducerande ämnen (Fehlingtest)	Positiv		
Kemisk-fysikaliska Reducerande sockerarter (Fehlingtest)	Positiv		
Kemisk-fysikaliska Sulfater	< 200	ppm	
Kemisk-fysikaliska Kadmium	< 0,5	ppm	
Tungmetaller Kvicksilver	< 0,5	ppm	
Mikrobiologiska Total aerob bakteriemängd	< 1000	cfu/g	
Mikrobiologiska Total mängd jäst och mögel	< 100	cfu/g	
Mikrobiologiska Escherichia Coli	Ej påvisad/25 g		
Mikrobiologiska Salmonella spp.	Ej påvisad/25 g		
Mikrobiologiska Listeria monocytogenes	Ej påvisad/25 g		
Mikrobiologiska Koliforma bakterier	Ej påvisad/10 g		
Mikrobiologiska Pseudomonas aeruginosa	Ej påvisad/10 g		
Mikrobiologiska Staphylococcus aureus	Ej påvisad/10 g		
Mikrobiologiska Clostridium perfringens	Ej påvisad/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 · Godkänd · Dokument 4a637e419008
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

MJÖLKSYRA I PULVERFORM

Allergener och relaterade produkter

Förekomst i produkten, på anläggningen och risk för korskontaminering är åtskilda uppgifter. "Att verifiera" innebär inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjölk (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrö	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Ytterligare information

Uppgifterna i detta blad är, även om de är noggrant och enligt vår nuvarande kunskap, endast av informativ karaktär och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar gällande felaktig användning av den aktuella produkten.