

Ascorbinsäure

Produktcode	SPASC
Verfügbare Formate	SPASC50 · 50 g · Stand-UP SPASC250 · 250 g · Stand-UP SPASC500 · 500 g · Stand-UP SPASC1000 · 1 kg · Beutel
Herkunft	Außerhalb der EU (China)
Land der Verpackung	Italien

Das Produkt

Weißes kristallines Pulver, reine Ascorbinsäure (E300), gewonnen aus Sorbit durch Fermentationsprozess (Pseudomonas, Acetobacter suboxydans) und chemische Synthese.

Zutaten

100% Ascorbinsäure (E300)

Verwendung und Dosierung

Eis und Sorbets — Richtdosierung: 0.01-0.05 %; Basis: Gesamtgewicht der Sorbet- oder Eismischung.

Fruchtsorbet/Antioxidationsbehandlung zur Verhinderung des Farbwechsels; Grund: niedrige Anfangsdosis zum Testen; Stabilität der Farbe, Einfluss auf den Geschmack und Verhalten beim Gefrieren überprüfen.

Feingebäck — Richtdosierung: 0.01-0.05 %; Basis: Gesamtgewicht der Teig- oder Crememischung. Beispiel: Konditorcreme; Grund: Kontrolle der Oxidation und Stabilisierung der Farbe; Wechselwirkungen mit Zucker, Struktur und Haltbarkeit überprüfen.

Ofen/Bäckerei — Richtdosierung: 0.01-0.05 %; Basis: Gesamtgewicht des Teigs. Beispiel: Hefengebäck oder Panettone; Grund: Antioxidans zur Frischeerhaltung, Verzögerung der Ranzigkeit; Porenstruktur, Volumen, Haltbarkeit überprüfen.

Getränke — Richtdosierung: 0.02-0.1 %; Basis: Gesamtvolumen des Getränks. Beispiel: Fruchtgetränk oder Saft; Grund: Antioxidans und Farbstabilisator; Geschmack, Instabilität, Wechselwirkungen mit Säuren, Viskosität überprüfen.

Zuckerwaren — Richtdosierung: 0.01-0.05 %; Basis: Gesamtgewicht der Zuckerwaren- oder Zuckerglasurmasse.
Beispiel: Fruchtbasierte Dragées oder Pralinen; Grund: Erhaltung des klaren/fruchtigen Farbtons; Einfluss auf Geschmack, optische Stabilität, Kristallisierung überprüfen.

Saucen und Zubereitungen — Richtdosierung: 0.02-0.1 %; Basis: Gesamtgewicht der zubereiteten Sauce.
Beispiel: Tomatensauce; Grund: Farbschutz, Vorbeugung von Oxidation; Viskosität, Geschmack, mikrostrukturelle Stabilität überprüfen.

Haltbarkeit

Bis zu 36 Monate ab Herstellungsdatum, wenn kühl und trocken gelagert.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und an einem sauberen und kühlen Ort aufbewahren. Nur mit vollkommen sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jeder Verwendung den Lagerzustand überprüfen.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umweltinformationen

KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Produktverpackung verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Auf Anfrage ist die Originalkonformitätserklärung 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 und deren nachfolgenden Änderungen. Das Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen ungefährlich.

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTEL UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung (EG) 396/2005 für Höchstgehalte an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (MRL) und mit Verordnung (EU) 915/2023 hinsichtlich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Das Produkt ist ein Lebensmittelzusatzstoff (E300) und entspricht den allgemeinen Bestimmungen und den Inverkehrbringungsanforderungen gemäß Verordnung (EG) 1333/2008 sowie den spezifischen Reinheitskriterien gemäß Verordnung (EU) 231/2012.

GLUTENFREI: Nach Verordnung (EG) 828/2014 kann als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenverunreinigungen bis maximal 20 mg/kg enthalten kann.

Ascorbinsäure

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge	Basis	% NRV
Energie	1287 kJ	Pro 100 g	—
Energie	297 kcal	Pro 100 g	—
Fett	0,0 g	Pro 100 g	—
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	Pro 100 g	—
Kohlenhydrate	0,0 g	Pro 100 g	—
davon Zucker	0,0 g	Pro 100 g	—
Ballaststoffe	0,0 g	Pro 100 g	—
Eiweiß	0,0 g	Pro 100 g	—
Salz	0,0 g	Pro 100 g	—
Vitamin C	100000 mg	Pro 100 g	—

NRV: Nährstoffbezugswerte auf die angegebene Basis bezogen. Entsprechen nicht der Produktreinheit.

Analyse und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch pH (2% wässrige Lösung)	2.4 - 2.8		
Chemisch-physikalisch pH (5% wässrige Lösung)	2.1 - 2.6		
Chemisch-physikalisch Nachweis	99 - 100,5	%	
Chemisch-physikalisch Verlust beim Trocknen	<0,4	%	
Chemisch-physikalisch Sulfatasche	<0.1	%	
Chemisch-physikalisch Oxalsäure	<0.2	%	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Schwermetalle Gesamtschwermetalle	<10	ppm	
Schwermetalle Kupfer	<5	ppm	
Schwermetalle Eisen	<2	ppm	
Schwermetalle Quecksilber	< 0.005	mg/kg	
Schwermetalle Blei	<0.010	mg/kg	
Schwermetalle Arsen	< 0.010	mg/kg	
Schwermetalle Cadmium	< 0.010	mg/kg	
Chemisch-physikalisch Spezifische optische Drehung	+20.5 +21.5	°	
Chemisch-physikalisch Flüchtige organische Verunreinigungen	Nicht vorhanden		
Chemisch-physikalisch Lösungsfarbe	≤BY7		
Chemisch-physikalisch Lösungsklarheit	Klar		

Ascorbinsäure

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorkommen im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination sind separate Angaben. „Zu überprüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschl. 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

Allergenhinweise

Kann Spuren von MILCH enthalten, da in einem Betrieb verpackt, der MILCH und MILCHERZEUGNISSE verarbeitet.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt aufgeführten Angaben sind trotz größter Sorgfalt jeweils nach bestem Stand unseres Wissens erstellt und dienen ausschließlich Informationszwecken; die Gioia Group s.r.l. übernimmt keine Haftung für eine unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.