

Äpfelsäure SaporePuro

01 / IDENTITÄT UND EIGENSCHAFTEN

Produktcode	SPAM
Verfügbare Formate	SPAM50 · 50 g · Stand-UP SPAM100 · 100 g · Stand-UP SPAM200 · 200 g · Stand-UP SPAM500 · 500 g · Beutel SPAM1000 · 1 kg · Beutel
Herkunft	ITALIEN
Land der Verpackung	ITALIEN

Das Produkt

Weißes kristallines Äpfelsäure, mit charakteristischem Geruch, verwendet als pH-Regulator, Lebensmittel- und Futtermittelzusatzstoff, Oberflächenbehandlungsmittel, für Kosmetik, Körperpflege und Laborzwecke.

Zutaten

Äpfelsäure ($\geq 99,0\%$)

Verwendung

Verwendung und Dosierung	Eiscreme und Sorbets — Richtdosierung: 0.1–0.3%; Grundlage: Gesamtgewicht der Zubereitung (z.B. Fruchtsorbet). Empfohlen im Fruchtsorbet, um wahrgenommene Säure zu regulieren und Süße auszugleichen; Geschmack, pH, Textur und Farbstabilität testen; Einfluss auf Eiskristallstruktur überprüfen Feine Backwaren — Richtdosierung: 0.2–0.5%; Grundlage: Gesamtgewicht der Zubereitung (z.B. Fruchtgelee oder Fruchtfüllung). Beispiel: Fruchtfüllung in Torten oder gefüllten Windbeuteln zur Fruchtbetonung und Pektinstabilisierung; Kohäsion, pH, Haltbarkeit, Zuckerinteraktion testen Backwaren — Richtdosierung: 0.1–0.3%; Grundlage: Gesamtgewicht der Zubereitung (z.B. fruchtiger Teig oder Füllung). Beispiel: Teig mit Frucht oder Glasuren, für ausgewogeneren Säureton und verbessertes Mundgefühl; Teigelastizität, Gärung, Krustenfarbe prüfen Getränke — Richtdosierung: 0.05–0.2%; Grundlage: Gesamtgewicht des Getränks (z.B. Fruchtsaftgetränk). Empfohlen in Fruchtsaftgetränken oder Eistee zur Erhöhung der Säure, Verstärkung des Fruchtgeschmacks, Maskierung von Süßstoff-Nachgeschmack; pH, Aromastabilität, Haltbarkeit, sensorische Wahrnehmung testen Süßwaren — Richtdosierung: 0.3–0.8%; Grundlage: Gesamtgewicht der Mischung (z.B. Fruchtgummis oder -bonbons). Beispiel: Gummi- und Hartbonbons zur Betonung des süß-sauren Profils und Verlängerung des Fruchteindrucks; Textur, Farbstabilität und Dekorationen prüfen Soßen und Zubereitungen — Richtdosierung: 0.1–0.4%; Grundlage: Gesamtgewicht der Zubereitung (z.B. süß-saure Fruchtsauce, Chutney). Beispiel: süß-saure Saucen zur Ausbalancierung von Süße und wahrgenommener Säure, Verbesserung der Haltbarkeit durch pH-Wert; pH, Viskosität, Geschmack, Zutatenkompatibilität testen
Warnhinweise	Verursacht schwere Augenreizung. Kontakt mit Augen und Haut vermeiden. Staubexplosionsgefahr. Bei Brand können giftige Dämpfe entstehen. Eisen-, Zink- und Aluminiumbehälter nicht mit wässrigen Lösungen verwenden, da Explosionsgefahr durch Wasserstoffgas besteht. Während des Gebrauchs nicht essen, trinken oder rauchen. Von Lebensmitteln, Futtermitteln und Getränken fernhalten.

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	36 Monate ab Produktionsdatum.
Lagerbedingungen	Behälter gut verschlossen an einem trockenen, gut belüfteten Ort, entfernt von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien aufbewahren.
Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22
Umwelthinweise	KUNSTSTOFF Bitte die Vorschriften Ihrer Gemeinde prüfen. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Verordnungen der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die originale Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß der Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 in den jeweils geltenden Fassungen. Produkt bei normalem Gebrauch nicht gefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung EG 396/2005 für Höchstwerte von Pestizidrückständen (MRL) und Verordnung EU 915/2023 bezüglich Schwermetalle, Mykotoxine und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: Gemäß Verordnung EG 828/2014 kann dieses Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es zufällige Spuren von Gluten bis zu maximal 20 mg/kg enthalten kann.

Äpfelsäure SaporePuro

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertinformationen pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	1004
Energie (kcal)	240
Fett (g)	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0
Kohlenhydrate (g)	0
davon Zucker (g)	0
Ballaststoffe (g)	0
Eiweiß (g)	0
Salz (g)	<0,01

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Partikelgrößenverteilung	≤ 70	μm	
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeitsgehalt	0.12	%	
Chemisch-physikalisch Titel	99.5 ± 0.75	%	
Chemisch-physikalisch Schmelzpunkt	130 ± 2	$^{\circ}\text{C}$	
Chemisch-physikalisch Fumarsäure	<1	%	
Chemisch-physikalisch Maleinsäure	0.05	%	
Chemisch-physikalisch Glührückstand	0.1	%	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Spezifische optische Drehung (25°C)	0.00 ± 0.10	°	
Chemisch-physikalisch Korngröße durch 25 Mesh	Min. 99	%	
Chemisch-physikalisch Korngröße durch 100 Mesh	<5	%	
Chemisch-physikalisch Brennwert	320	kcal/mol	
Chemisch-physikalisch Viskosität	6.5	Mpa.s	
Chemisch-physikalisch Lösungsenthalpie	-4.9	kcal/mol	
Chemisch-physikalisch Unlöslich in Wasser	<0.1	%	
Chemisch-physikalisch Zersetzungstemperatur	175 ± 5	°C	
Chemisch-physikalisch Löslichkeit in H2O (20°C)	55.5		
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	<10	KBE/g	
Mikrobiologisch Coliforme Keime	<10	KBE/g	
Mikrobiologisch Fäkale Coliforme	<10	KBE/g	
Mikrobiologisch Salmonellen	Nicht nachweisbar/25g		
Mikrobiologisch Bakterienanzahl	<10	KBE/g	
Schwermetalle Schwermetalle	<20	ppm	
Schwermetalle Blei	<2	ppm	
Schwermetalle Arsen	<3	ppm	
Schwermetalle Quecksilber	<1	ppm	

Äpfelsäure SaporePuro

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Drei verschiedene Informationen: Vorkommen im Produkt, Vorkommen im Werk und Risiko von Kreuzkontamination. "Zu prüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Werk	Risiko einer Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen	Nein	Nein	Nein
Milch (inkl. 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

Kann Spuren von MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb abgepackt wird, in dem MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

Kategorien von Anhang II der VO (EU) 1169/2011. Für Getreide und Schalenfrüchte, Arten und eventuelle Ausnahmen sind in den Anmerkungen präzisieren. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf den anwendbaren Schwellenwert als SO₂.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind nach bestem Wissen erstellt und dienen ausschließlich zu Informationszwecken. Die Gioia Group s.r.l. übernimmt keine Haftung für unsachgemäße Verwendung dieses Produkts.