

Acide Ascorbique

Code produit	SPASC
Formats disponibles	SPASC50 · 50 g · Stand-UP SPASC250 · 250 g · Stand-UP SPASC500 · 500 g · Stand-UP SPASC1000 · 1 kg · Sachet
Origine	Hors UE (Chine)
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Poudre cristalline blanche, acide ascorbique pur (E300), obtenu à partir de sorbitol par un procédé de fermentation (*Pseudomonas*, *Acetobacter suboxydans*) et synthèse chimique.

Ingrédients

100% Acide ascorbique (E300)

Utilisation et dosage

Glaces et sorbets — Dosage indicatif : 0.01-0.05 % ; base : poids total du mélange de sorbet ou glace. sorbet aux fruits / traitement antioxydant pour éviter la décoloration ; justification : faible dose initiale pour test ; vérifier la stabilité de la couleur, l'impact sur le goût et le comportement à la congélation.

Pâtisserie — Dosage indicatif : 0.01-0.05 % ; base : poids total de la préparation de pâte ou crème. exemple : crème pâtissière ; justification : contrôle de l'oxydation et stabilisation de la couleur ; vérifier les interactions avec les sucres, la structure et la durée de conservation.

Boulangerie — Dosage indicatif : 0.01-0.05 % ; base : poids total de la pâte. exemple : pain sucré ou panettone ; justification : antioxydant pour préserver la fraîcheur, retarder le rancissement ; vérifier la mie, le volume, la durée de conservation.

Boissons — Dosage indicatif : 0.02-0.1 % ; base : volume total de la boisson. exemple : boisson à base de fruits ou jus ; justification : antioxydant et stabilisateur de la couleur ; vérifier le goût, l'instabilité, les interactions avec les acides, la viscosité.

Confiserie — Dosage indicatif : 0.01-0.05 % ; base : poids total de la masse de confiserie ou glaçage. exemple : dragées ou pralines à base de fruits ; justification : maintien de la couleur vive / fruitée ; vérifier l'impact sur le goût, la stabilité visuelle, la cristallisation.

Sauces et préparations — Dosage indicatif : 0.02-0.1 % ; base : poids total de la sauce préparée. exemple : sauce à base de tomate ; justification : protection de la couleur, prévention de l'oxydation ; vérifier la viscosité, le goût, la stabilité microstructurale.

Durée de conservation

Jusqu'à 36 mois à partir de la date de production si conservé dans un endroit frais et sec.

Conservation

Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et le conserver dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des ustensiles parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier l'état de conservation.

Matériaux de l'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne, et aptes au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : le présent produit ne contient pas, n'est pas constitué ni obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et au Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

ADDITIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : Le produit est un additif alimentaire (E300) conforme aux dispositions générales et aux exigences de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respecte les critères de pureté spécifiques établis par le Règlement UE 231/2012.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté "Sans gluten" puisque le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

Acide Ascorbique

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité	Base	% VNR
Énergie	1287 kJ	Pour 100 g	—
Énergie	297 kcal	Pour 100 g	—
Matières grasses	0,0 g	Pour 100 g	—
dont saturées	0,0 g	Pour 100 g	—
Glucides	0,0 g	Pour 100 g	—
dont sucres	0,0 g	Pour 100 g	—
Fibres	0,0 g	Pour 100 g	—
Protéines	0,0 g	Pour 100 g	—
Sel	0,0 g	Pour 100 g	—
Vitamine C	100000 mg	Pour 100 g	—

VNR : valeurs nutritionnelles de référence, relatives à la base indiquée. Ne représentent pas la pureté du produit.

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques pH (solution aqueuse 2%)	2.4 – 2.8		
Chimico-physiques pH (solution aqueuse 5%)	2.1 – 2.6		
Chimico-physiques Essai	99 - 100,5	%	
Chimico-physiques Perte à la dessiccation	<0,4	%	
Chimico-physiques Cendres sulfatées	<0.1	%	
Chimico-physiques Acide oxalique	<0.2	%	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Métaux lourds Métaux lourds totaux	<10	ppm	
Métaux lourds Cuivre	<5	ppm	
Métaux lourds Fer	<2	ppm	
Métaux lourds Mercure	< 0.005	mg/kg	
Métaux lourds Plomb	<0.010	mg/kg	
Métaux lourds Arsenic	< 0.010	mg/kg	
Métaux lourds Cadmium	< 0.010	mg/kg	
Chimico-physiques Rotation optique spécifique	+20.5 +21.5	°	
Chimico-physiques Impuretés volatiles organiques	Absent		
Chimico-physiques Couleur de la solution	≤BY7		
Chimico-physiques Clarté de la solution	Claire		

Acide Ascorbique

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, sur le site de production et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. “À vérifier” n’indique pas l’absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l’établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Précisions sur les allergènes

Peut contenir des traces de LAIT en raison du conditionnement dans un établissement manipulant du LAIT et des produits dérivés.

Informations complémentaires

Les indications figurant sur cette fiche, bien qu’elles soient précises et rédigées selon l’état actuel de nos connaissances, sont fournies à titre strictement informatif et dégagent la Gioia Group s.r.l. de toute

responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.