

Ácido Ascórbico

Código do produto	SPASC
Formatos disponíveis	SPASC50 · 50 g · Stand-UP SPASC250 · 250 g · Stand-UP SPASC500 · 500 g · Stand-UP SPASC1000 · 1 kg · Saco
Origem	Extra UE (China)
País de embalagem	Itália

O produto

Pó cristalino branco, ácido ascórbico puro (E300), obtido a partir de sorbitol por processo de fermentação (Pseudomonas, Acetobacter suboxydans) e síntese química.

Ingredientes

100% Ácido ascórbico (E300)

Utilização e dosagem

Gelados e sorbets — Dosagem indicativa: 0.01-0.05 %; base: peso total da mistura do sorbet ou gelado. sorbet de fruta/tratamento antioxidante para prevenir a alteração da cor; motivo: dose inicial baixa para teste; verificar estabilidade da cor, impacto no sabor e comportamento na congelação.

Pastelaria — Dosagem indicativa: 0.01-0.05 %; base: peso total da preparação de massa ou creme. exemplo: creme de pasteleiro; motivo: controlo da oxidação e estabilização da cor; verificar interações com açúcares, estrutura e shelf-life.

Forno / panificação — Dosagem indicativa: 0.01-0.05 %; base: peso total da massa. exemplo: pão doce ou panetone; motivo: antioxidante para preservar frescura, atrasar o ranço; verificar estrutura alveolar, volume, shelf-life.

Bebidas — Dosagem indicativa: 0.02-0.1 %; base: volume total da bebida. exemplo: bebida à base de fruta ou sumo; motivo: antioxidante e estabilizador de cor; verificar sabor, instabilidade, interações com ácidos, viscosidade.

Confeitaria — Dosagem indicativa: 0.01-0.05 %; base: peso total da massa de confeitaria ou glacê. exemplo: confeitos ou pralines à base de fruta; motivo: manutenção da cor brilhante/frutada; verificar impacto no sabor, estabilidade visual, cristalização.

Molhos e preparações — Dosagem indicativa: 0.02-0.1 %; base: peso total do molho preparado. exemplo: molho à base de tomate; motivo: proteção da cor, prevenção da oxidação; verificar viscosidade, sabor, estabilidade microestrutural.

Conservação

Até 36 meses a partir da data de produção se armazenado em local fresco e seco.

Armazenamento

Armazenar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar a embalagem e guardar em ambiente limpo e fresco. Manipular apenas com utensílios perfeitamente limpos e secos. Antes de cada utilização, verificar o estado de conservação.

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia e são adequados para contacto direto com alimentos. A declaração de conformidade original está disponível mediante pedido.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído e não é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e suas alterações. Produto não perigoso em condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme ao Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e ao Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: O produto é um aditivo alimentar (E300) em conformidade com as disposições gerais e requisitos de colocação no mercado previstos no Regulamento CE 1333/2008 e cumpre os critérios específicos de pureza estabelecidos pelo Regulamento EU 231/2012.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Sem glúten" pois o produto pode conter contaminação acidental de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

Ácido Ascórbico

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade	Base	% VNR
Energia	1287 kJ	Por 100 g	—
Energia	297 kcal	Por 100 g	—
Gorduras	0,0 g	Por 100 g	—
dos quais saturados	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	0,0 g	Por 100 g	—
dos quais açúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibras	0,0 g	Por 100 g	—
Proteínas	0,0 g	Por 100 g	—
Sal	0,0 g	Por 100 g	—
Vitamina C	100000 mg	Por 100 g	—

VNR: valores nutricionais de referência, referidos à base indicada. Não representam a pureza do produto.

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos pH (solução aquosa 2%)	2.4 - 2.8		
Físico-químicos pH (solução aquosa 5%)	2.1 - 2.6		
Físico-químicos Ensaio	99 - 100,5	%	
Físico-químicos Perda por secagem	<0,4	%	
Físico-químicos Cinzas sulfatadas	<0.1	%	
Físico-químicos Ácido oxálico	<0.2	%	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Metais pesados Metais pesados totais	<10	ppm	
Metais pesados Cobre	<5	ppm	
Metais pesados Ferro	<2	ppm	
Metais pesados Mercúrio	< 0.005	mg/kg	
Metais pesados Chumbo	<0.010	mg/kg	
Metais pesados Arsênio	< 0.010	mg/kg	
Metais pesados Cádmio	< 0.010	mg/kg	
Físico-químicos Rotação óptica específica	+20.5 +21.5	°	
Físico-químicos Impurezas voláteis orgânicas	Ausente		
Físico-químicos Cor da solução	≤BY7		
Físico-químicos Transparência da solução	Clara		

Ácido Ascórbico

Alergénios e produtos derivados

Presença no produto, na fábrica e risco de contaminação cruzada são informações distintas. “Por verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais com glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoços	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Precisões sobre alergénios

Pode conter vestígios de LEITE devido ao embalamento em fábrica que manuseia LEITE e derivados.

Mais informações

As indicações constantes na presente ficha, embora precisas e elaboradas segundo o nosso melhor conhecimento atual, revestem carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativa à utilização imprópria do produto em questão.