



FICHA TÉCNICA · PT

SPAM · Rev. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · [www.saporepuro.com](http://www.saporepuro.com) · [info@saporepuro.com](mailto:info@saporepuro.com)

SPAM · Rev. 3 · Approvada · Documento 40dc556d0609

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 3

# Ácido Málico SaporePuro

## 01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

|                      |                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código do produto    | SPAM                                                                                                                                           |
| Formatos disponíveis | SPAM50 · 50 g · Stand-UP<br>SPAM100 · 100 g · Stand-UP<br>SPAM200 · 200 g · Stand-UP<br>SPAM500 · 500 g · Saqueta<br>SPAM1000 · 1 kg · Saqueta |
| Origem               | ITÁLIA                                                                                                                                         |
| País de embalagem    | ITÁLIA                                                                                                                                         |

## O produto

Pó cristalino branco de ácido málico, com odor característico, utilizado como regulador de pH, aditivo para alimentos e rações, agentes para tratamento de superfícies, cosméticos, produtos de cuidado pessoal e laboratório.

## Ingredientes

Ácido málico (>=99,0%)

## Utilização

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Uso e dosagem</b></p> | <p>Gelados e sorvetes — Dosagem indicativa: 0.1-0.3%; base: peso total da preparação (ex. sorvete de fruta). sugerido em sorvete de fruta para regular a acidez percebida e equilibrar a doçura; testar sabor, pH, textura e estabilidade da cor; verificar impacto na estrutura cristalina da água</p> <p>Pastelaria — Dosagem indicativa: 0.2-0.5%; base: peso total da preparação (ex. geleia ou recheio de fruta). exemplo: recheio de fruta em tartes ou profiteroles recheados para realçar a fruta e estabilizar pectinas; testar coesão, pH, shelf-life, interação com açúcares</p> <p>Forno / padaria — Dosagem indicativa: 0.1-0.3%; base: peso total da preparação (ex. massa doce de fruta ou recheio). exemplo: massa com fruta ou coberturas, para uma tonalidade ácida mais equilibrada e melhor sensação no paladar; testar elasticidade da massa, fermentação, cor da crosta</p> <p>Bebidas — Dosagem indicativa: 0.05-0.2%; base: peso total da bebida (ex. bebida à base de fruta). sugerido em bebidas de fruta ou chá frio para aumentar a acidez, reforçar o sabor de fruta, mascarar sabor residual de adoçantes; testar pH, estabilidade dos aromas, shelf-life, percepção sensorial</p> <p>Confeitaria — Dosagem indicativa: 0.3-0.8%; base: peso total da mistura (ex. gomas ou rebuçados aromatizados com fruta). exemplo: gomas e rebuçados para realçar o perfil agridoce intenso e prolongar a sensação de fruta; testar textura, estabilidade da cor e decorações</p> <p>Molhos e preparações — Dosagem indicativa: 0.1-0.4%; base: peso total da preparação (ex. molho de fruta agridoce, chutney). exemplo: molhos agridoce para equilibrar a doçura e acidez percebida, melhorar a conservação no pH; testar pH, viscosidade, sabor, compatibilidade dos ingredientes</p> |
| <p><b>Avisos</b></p>        | <p>Provoca grave irritação ocular. Evitar contacto com os olhos e pele. Perigo de explosão de pós. Em caso de incêndio podem formar-se fumos tóxicos. Não utilizar recipientes de ferro, zinco ou alumínio com soluções aquosas devido ao risco de formação de gás hidrogénio. Não comer, beber ou fumar durante a utilização. Manter afastado de alimentos, rações e bebidas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Conservação e embalagem

|                        |                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------|
| <p><b>Validade</b></p> | <p>36 meses a partir da data de produção.</p> |
|------------------------|-----------------------------------------------|

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Condições de conservação</b> | Manter o recipiente bem fechado, num ambiente seco e bem ventilado, afastado de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.                                                                                                                                                                 |
| <b>Materiais da embalagem</b>   | saco: LDPE90 etiqueta: PAP22                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Indicações ambientais</b>    | PLÁSTICO Verifique as disposições do seu município<br>Declara-se que os materiais utilizados na embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia e adequados ao contacto direto com alimentos. Disponível mediante solicitação a declaração de conformidade original. |

## 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 alterações posteriores. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

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

**SEM GLÚTEN:** de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" pois o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

# Ácido Málico SaporePuro

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

## Informação nutricional por 100 g

| Parâmetro               | Valor |
|-------------------------|-------|
| Energia (kJ)            | 1004  |
| Energia (kcal)          | 240   |
| Lípidos (g)             | 0     |
| dos quais saturados (g) | 0     |
| Hidratos de carbono (g) | 0     |
| dos quais açúcares (g)  | 0     |
| Fibras (g)              | 0     |
| Proteínas (g)           | 0     |
| Sal (g)                 | <0,01 |

## Análises e parâmetros específicos

| Categoria / parâmetro                                      | Especificação | Unidade | Método |
|------------------------------------------------------------|---------------|---------|--------|
| Químico-físicos<br>Distribuição dimensional das partículas | <= 70         | µm      |        |
| Químico-físicos<br>Teor de humidade                        | 0.12          | %       |        |
| Químico-físicos<br>Título                                  | 99.5 ± 0.75   | %       |        |
| Químico-físicos<br>Ponto de fusão                          | 130 ± 2       | °C      |        |
| Químico-físicos<br>Ácido fumárico                          | <1            | %       |        |
| Químico-físicos<br>Ácido maleico                           | 0.05          | %       |        |
| Químico-físicos<br>Resíduo na incineração                  | 0.1           | %       |        |

| <b>Categoria / parâmetro</b>                               | <b>Especificação</b> | <b>Unidade</b> | <b>Método</b> |
|------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|---------------|
| Químico-físicos<br>Rotação óptica específica<br>(25°C)     | 0.00 ± 0.10          | °              |               |
| Químico-físicos<br>Granulometria através de<br>peneira 25  | Mín. 99              | %              |               |
| Químico-físicos<br>Granulometria através de<br>peneira 100 | <5                   | %              |               |
| Químico-físicos<br>Calor de combustão                      | 320                  | kcal/mol       |               |
| Químico-físicos<br>Viscosidade                             | 6.5                  | Mpa.s          |               |
| Químico-físicos<br>Calor de solução                        | -4.9                 | kcal/mol       |               |
| Químico-físicos<br>Insolúvel em água                       | <0.1                 | %              |               |
| Químico-físicos<br>Temperatura de<br>decomposição          | 175 ± 5              | °C             |               |
| Químico-físicos<br>Solubilidade em H2O<br>(20°C)           | 55.5                 |                |               |
| Microbiológicos<br>Leveduras e bolores                     | <10                  | UFC/g          |               |
| Microbiológicos<br>Coliformes                              | <10                  | UFC/g          |               |
| Microbiológicos<br>Coliformes fecais                       | <10                  | UFC/g          |               |
| Microbiológicos<br>Salmonella                              | Ausente/25g          |                |               |
| Microbiológicos<br>Contagem bacteriana                     | <10                  | UFC/g          |               |
| Metais pesados<br>Metais pesados                           | <20                  | ppm            |               |
| Metais pesados<br>Chumbo                                   | <2                   | ppm            |               |
| Metais pesados<br>Arsénio                                  | <3                   | ppm            |               |
| Metais pesados<br>Mercúrio                                 | <1                   | ppm            |               |

# Ácido Málico SaporePuro

03 / ALERGÉNIOS

## Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença na unidade fabril e risco de contaminação cruzada. “A verificar” não indica ausência.

| Categoria                     | No produto | Na unidade fabril | Risco de contaminação cruzada |
|-------------------------------|------------|-------------------|-------------------------------|
| Cereais contendo 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                           |

Pode conter vestígios de LEITE uma vez que o produto é embalado numa unidade fabril que manipula LEITE e derivados.

Categorias do anexo II do Reg. UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, as espécies e eventuais isenções devem ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limite aplicável expresso como SO<sub>2</sub>.

## Informações adicionais

As informações constantes nesta ficha, ainda que precisas e redigidas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade quanto à utilização indevida do produto em questão.