

Acido Ascorbico

Codice prodotto	SPASC
Formati disponibili	SPASC50 · 50 g · Stand-UP SPASC250 · 250 g · Stand-UP SPASC500 · 500 g · Stand-UP SPASC1000 · 1 kg · Busta
Origine	Extra EU (Cina)
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Polvere cristallina bianca, acido ascorbico puro (E300), ottenuto da sorbitolo con processo di fermentazione (Pseudomonas, Acetobacter suboxydans) e sintesi chimica.

Ingredienti

100% Acido ascorbico (E300)

Impiego e dosaggio

Gelato e sorbetti — Dosaggio indicativo: 0.01-0.05 %; base: peso totale della miscela del sorbetto o gelato. sorbetto alla frutta/trattamento antiossidante per prevenire il viraggio del colore; motivazione: bassa dose iniziale per prova; verificare stabilità del colore, impatto sul gusto e comportamento al congelamento.

Pasticceria — Dosaggio indicativo: 0.01-0.05 %; base: peso totale della preparazione di impasto o crema. esempio: crema pasticcera; motivazione: controllo dell’ossidazione e stabilizzazione del colore; verificare interazioni con zuccheri, struttura e shelf-life.

Forno / bakery — Dosaggio indicativo: 0.01-0.05 %; base: peso totale dell’impasto. esempio: pane dolce o panettone; motivazione: antiossidante per preservare freschezza, ritardare irrancidimento; verificare alveolatura, volume, shelf-life.

Bevande — Dosaggio indicativo: 0.02-0.1 %; base: volume totale della bevanda. esempio: bevanda a base frutta o succo; motivazione: antiossidante e stabilizzatore del colore; verificare sapore, instabilità, interazioni con acidi, viscosità.

Confetteria — Dosaggio indicativo: 0.01-0.05 %; base: peso totale della massa di confetteria o glassa. esempio: confetti o praline a base frutta; motivazione: mantenimento del colore laido/fruttato; verificare impatto sul sapore, stabilità visiva, cristallizzazione.

Salse e preparazioni — Dosaggio indicativo: 0.02-0.1 %; base: peso totale della salsa preparata. esempio: salsa a base pomodoro; motivazione: protezione del colore, prevenzione dell'ossidazione; verificare viscosità, gusto, stabilità microstrutturale.

Conservabilità

Fino a 36 mesi dalla data di produzione se conservato in luogo fresco e asciutto.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare lo stato di conservazione.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

ADDITIVI E CRITERI DI PUREZZA: Il prodotto è un additivo alimentare (E300) conforme alle disposizioni generali e ai requisiti di immissione sul mercato previsti dal Regolamento CE 1333/2008 e rispetta i criteri di purezza specifici stabiliti dal Regolamento EU 231/2012.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

Acido Ascorbico

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità	Base	% VNR
Energia	1287 kJ	Per 100 g	—
Energia	297 kcal	Per 100 g	—
Grassi	0,0 g	Per 100 g	—
di cui saturi	0,0 g	Per 100 g	—
Carboidrati	0,0 g	Per 100 g	—
di cui zuccheri	0,0 g	Per 100 g	—
Fibre	0,0 g	Per 100 g	—
Proteine	0,0 g	Per 100 g	—
Sale	0,0 g	Per 100 g	—
Vitamina C	100000 mg	Per 100 g	—

VNR: valori nutritivi di riferimento, riferiti alla base indicata. Non rappresentano la purezza del prodotto.

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici pH (2% soluzione acquosa)	2.4 - 2.8		
Chimico-fisici pH (5% soluzione acquosa)	2.1 - 2.6		
Chimico-fisici Saggio	99 - 100,5	%	
Chimico-fisici Perdita all'essicazione	<0,4	%	
Chimico-fisici Ceneri solfate	<0.1	%	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Acido ossalico	<0.2	%	
Metalli pesanti Metalli pesanti totali	<10	ppm	
Metalli pesanti Rame	<5	ppm	
Metalli pesanti Ferro	<2	ppm	
Metalli pesanti Mercurio	< 0.005	mg/kg	
Metalli pesanti Piombo	<0.010	mg/kg	
Metalli pesanti Arsenico	< 0.010	mg/kg	
Metalli pesanti Cadmio	< 0.010	mg/kg	
Chimico-fisici Rotazione ottivca specifica	+20.5 +21.5	°	
Chimico-fisici Impurità volatili organiche	Assente		
Chimico-fisici Colore della soluzione	≤BY7		
Chimico-fisici Chiarezza della soluzione	Chiara		

Acido Ascorbico

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Precisazioni sugli allergeni

Può contenere tracce di LATTE per confezionamento in stabilimento che tratta LATTE e derivati.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.