SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

SPALP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPALP · Rev. 2 · Aprobada · Documento 4a637e419008

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

ÁCIDO LÁCTICO EN POLVO

Página producto
saporepuro.com/products/acido-lattico-in-polvere-1kg



Imagen ilustrativa · formato indicativo

Código de producto	SPALP
Formatos disponibles	SPALP80 · 80 g · Stand-up SPALP200 · 200 g · Stand-up SPALP500 · 500 g · Bolsa SPALP1K · 1 kg · Bolsa
Origen	Países Bajos
País de envasado	Italia

El producto

Producto obtenido por fermentación a partir del azúcar. Está compuesto por ácido láctico y lactato de calcio, este último producido a partir de ácido L-láctico natural. El dióxido de silicio se utiliza como agente antiaglomerante. Tiene un aroma característico de ácido láctico y un sabor puro a ácido láctico. Casi todo el ácido láctico está presente en forma libre, directamente titulable.

Ingredientes

Ácido láctico 60% (E270), Lactato de calcio (E327), Dióxido de silicio (E551).

Uso y dosificación

Aditivo alimentario formulado tecnológicamente, utilizado como corrector de acidez o agente de conservación. Dosificación 0,1% - 0,5% según la receta.

Conservación

24 meses desde la fecha de producción.

Almacenamiento

Mantener el envase herméticamente cerrado en un lugar seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Consultar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con los reglamentos de la Unión Europea, y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo solicitud la declaración de conformidad original.

Declaraciones

NO-OGM: este producto no contiene, no está compuesto y no se ha obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, conforme a lo previsto por el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.
PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento EU 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.
ADITIVOS Y CRITERIOS DE PUREZA: los aditivos presentes cumplen con las disposiciones generales y los requisitos de comercialización previstos por el Reglamento CE 1333/2008 y respeta los criterios de pureza específicos establecidos por el Reglamento EU 231/2012.
SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

SPALP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPALP · Rev. 2 · Aprobada · Documento 4a637e419008

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

ÁCIDO LÁCTICO EN POLVO

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	1369 kJ
Energía	328 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	91 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Fibra	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,02 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Título lactato de calcio	36-42	% (p/p)	
Fisicoquímicos Título ácido láctico	58-62	% (p/p)	
Fisicoquímicos Título dióxido de silicio	1-3	% (p/p)	
Fisicoquímicos Contenido de agua	< 2	% (p/p)	
Fisicoquímicos Análisis granulométrico < 710 µm	> 98	% (p/p)	
Metales pesados Arsénico	< 1	ppm	
Fisicoquímicos Cloro	< 10	ppm	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Hierro	<10	ppm	
Metales pesados Plomo	< 0,5	ppm	
Fisicoquímicos Sustancias reductoras (test de Fehling)	Positivo		
Fisicoquímicos Azúcares reductores (test de Fehling)	Positivo		
Fisicoquímicos Sulfatos	< 200	ppm	
Fisicoquímicos Cadmio	< 0,5	ppm	
Metales pesados Mercurio	< 0,5	ppm	
Microbiológicos Recuento bacteriano total aerobio	< 1000	ufc/g	
Microbiológicos Recuento total de levaduras y mohos	< 100	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia Coli	Ausente/25 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Microbiológicos Listeria monocytogenes	Ausente/25 g		
Microbiológicos Coliformes	Ausente/10 g		
Microbiológicos Pseudomonas aeruginosa	Ausente/10 g		
Microbiológicos Staphylococcus aureus	Ausente/10 g		
Microbiológicos Clostridium perfringens	Ausente/0.1 g		

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPALP · Rev. 2 · Aprobada · Documento 4a637e419008
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

ÁCIDO LÁCTICO EN POLVO

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

Las indicaciones contenidas en esta ficha, aunque precisas y elaboradas según nuestro mejor conocimiento actual, tienen únicamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad respecto al uso indebido del producto objeto de esta ficha.