SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPALP · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 4a637e419008

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

ACIDE LACTIQUE EN POUDRE

Page produit
saporepuro.com/products/acido-lattico-in-polvere-1kg



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPALP
Formats disponibles	SPALP80 · 80 g · Stand-up SPALP200 · 200 g · Stand-up SPALP500 · 500 g · Sachet SPALP1K · 1 kg · Sachet
Origine	Pays-Bas
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Produit par fermentation à partir de sucre. Il est composé d'acide lactique et de lactate de calcium, ce dernier étant obtenu à partir d’acide L-lactique naturel. La silice est utilisée comme agent anti-agglomérant. Il présente un arôme caractéristique d’acide lactique et un goût pur d’acide lactique. Presque tout l’acide lactique est présent sous forme libre, directement titrable.

Ingrédients

Acide lactique 60% (E270), Lactate de calcium (E327), Dioxyde de silicium (E551).

Utilisation et dosage

Additif alimentaire formulé technologiquement, utilisé comme correcteur d’acidité ou agent de conservation. Dosage 0,1% - 0,5% selon la recette.

Durée de conservation

24 mois à partir de la date de production.

Conservation

Garder le contenant hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, éloigné des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux d'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l’emballage sont conformes à la réglementation de l’Union Européenne, et appropriés pour le 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 et n’est pas 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.
ADDATIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : les additifs présents sont conformes aux dispositions générales et aux exigences de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respectent les critères de pureté spécifiques définis par le Règlement UE 231/2012.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles en gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPALP · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 4a637e419008

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

ACIDE LACTIQUE EN POUDRE

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité par 100 g
Énergie	1369 kJ
Énergie	328 kcal
Matières grasses	0,0 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	91 g
dont sucres	0,0 g
Fibres	0,0 g
Protéines	0,0 g
Sel	0,02 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Titre lactate de calcium	36-42	% (p/p)	
Physico-chimiques Titre acide lactique	58-62	% (p/p)	
Physico-chimiques Titre dioxyde de silicium	1-3	% (p/p)	
Physico-chimiques Teneur en eau	< 2	% (p/p)	
Physico-chimiques Analyse granulométrique < 710 µm	> 98	% (p/p)	
Métaux lourds Arsenic	< 1	ppm	
Physico-chimiques Chlore	< 10	ppm	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Fer	<10	ppm	
Métaux lourds Plomb	< 0,5	ppm	
Physico-chimiques Substances réductrices (test de Fehling)	Positif		
Physico-chimiques Sucres réducteurs (test de Fehling)	Positif		
Physico-chimiques Sulfates	< 200	ppm	
Physico-chimiques Cadmium	< 0,5	ppm	
Métaux lourds Mercure	< 0,5	ppm	
Microbiologiques Décompte total bactéries aérobies	< 1000	ufc/g	
Microbiologiques Décompte total levures et moisissures	< 100	ufc/g	
Microbiologiques Escherichia Coli	Absent/25 g		
Microbiologiques Salmonella spp.	Absent/25 g		
Microbiologiques Listeria monocytogenes	Absent/25 g		
Microbiologiques Coliformes	Absent/10 g		
Microbiologiques Pseudomonas aeruginosa	Absent/10 g		
Microbiologiques Staphylococcus aureus	Absent/10 g		
Microbiologiques Clostridium perfringens	Absent/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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 4a637e419008
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

ACIDE LACTIQUE EN POUDRE

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'usine et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. "À vérifier" ne signifie pas absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'usine	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poissons	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

Informations complémentaires

Les indications figurant dans cette fiche, même si elles sont précises et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, ont un caractère purement informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à l’utilisation inappropriée du produit en question.