

## FICHA TÉCNICA: ÁCIDO LÁCTICO 90% E-270

Nº CAS: 79-33-4	Nombre químico: Ácido L-(+)-láctico
Nº CE: 201-196-2	Fórmula molecular: C <sub>3</sub> H <sub>6</sub> O <sub>3</sub>
Formato: 1 Kg	

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Aspecto	Líquido inodoro y sabor débilmente ácido
Densidad	1,21 g/mL
Solubilidad	Insoluble en éter

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Riqueza	89,5000-90,50000%
Pureza estereoquímica	Mín. 97%
Color Hazen	Máx. 50 (a 200°C, 2h)
Metales pesados	Máx. 5 ppm
Hierro	Máx. 10 ppm
Calcio	Máx. 10 ppm
Cloruros	Máx. 10 ppm
Sulfatos	Máx. 10 ppm
Cenizas sulfúricas	Máx. 0, 05%
Cianuros	Máx. 1 ppm
Plomo	Máx. 0,5 ppm
Arsénico	Máx. 1 ppm
Mercurio	Máx. 1 ppm
Sustancias reductoras	Cumple
Ácido cítrico. Oxálico, Tartárico, Fosfórico...	Cumple USP
Ácidos grasos volátiles	Cumple

Metanol metil ésteres	No detectable
Sustancias fácilmente calcinables	Cumple USP
Sustancias insolubles en éter	Cumple Ph Eur

## DOCUMENTACIÓN ORIGINAL

### Certificados:

- No ha sido obtenido a partir de materias primas animales ni de derivados de estas.
- Apto para vegetarianos y veganos.
- Origen: se obtiene a partir de la fermentación del azúcar de remolacha o sacarosa de maíz.
- No contiene alérgenos.
- Apto para celíacos.
- No contiene GM.
- No contiene Lactosa, Ftalatos, Éteres de Glicol ni Dietilenglicol

### Usos:

- Regulador de la acidez

### Almacenaje:

- Almacenar los envases entre 5 y 35°C, en un lugar seco y bien ventilado.
- Almacenar lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Mantener lejos de fuentes de ignición, de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos y alcalinos.
- Una vez abiertos los envases, han de volverse a cerrar cuidadosamente y colocarlos verticalmente para evitar derrames.

## LIMITACIONES DE USO

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

Producto	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Restricciones o excepciones
<b>GRUPO I</b>	Quantum satis	
Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	Quantum satis	Solo mozzarella
Requesón	Quantum satis	
Grasas, aceites y sus emulsiones: Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra)	Quantum satis	Solo para cocciones, frituras o preparación de salsas
Frutas y hortalizas en conserva	Quantum satis	
Confituras, jaleas, mermeladas y similares: Confitura extra y jalea extra, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	Quantum satis	
Confituras, jaleas, mermeladas y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	Quantum satis	
Otras frutas u hortalizas similares para untar	Quantum satis	
Pastas alimenticias frescas	Quantum satis	
Pastas alimenticias frescas precocidas	Quantum satis	

Pan elaborado con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal	Quantum satis	
Pain courant français y Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	Quantum satis	Solo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
Preparados para lactantes, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE	Quantum satis	Nota: para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+)-. Solo la forma L(+)-
Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE	Quantum satis	Nota: para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+)-. Solo la forma L(+)-
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	Quantum satis	Solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales, solo en forma L(+)-
Otros alimentos para niños de corta edad	Quantum satis	Nota: para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L (+)-. Solo la forma L(+)-
Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares	5000	
Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol: Cerveza y bebidas a base de malta	Quantum satis	

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.  
Aprobado por: Departamento de Calidad