

FICHA TÉCNICA

LACTATO DE CALCIO (E-327)

Nº CAS: 28305-25-1	Nombre químico: (S) -2-hidroxipropionato de calcio (pentahidratado)
Nº CE: 212-406-7	Fórmula molecular: C ₆ H ₁₀ O ₆ Ca · 5H ₂ O
Formato: 1Kg, 250g	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Aspecto	Polvo aglomerado blanco inodoro
Solubilidad en agua	Soluble (1g/30mL)
pH (sol. 5%)	6,0 – 8,0

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Riqueza	98,0 – 101,0 %
Aspecto de la solución	Pasa prueba
Color de la solución	Pasa prueba
Suciedad (visual, referencia)	< 6 partículas
Sabor	Neutro
Contenido en calcio	13,4 – 14,5 %
Pureza estereoquímica	mín. 96,0 % (L-isómero)
Granulometría	Min. 98% (Max. 500µm)
Humedad	22,0-27,0%
Identificación de calcio	Pasa prueba
Identificación de lactate	Pasa prueba
Solubilidad en agua (1g/30ml)	Pasa prueba
Solubilidad en etanol (95%)	Pasa prueba
Metales pesados	< 10 ppm
Hierro (Fe)	< 40 ppm
Mercurio (Hg)	< 1 ppm
Arsénico (As)	< 1 ppm
Cloruro (Cl)	< 80 ppm
Sulfatos (SO ₄ ⁻)	< 400 ppm
Fosfatos (PO ₄ ³⁻)	< 150 ppm
Fluoruro	Max. 15 ppm
Plomo (Pb)	< 0,4 ppm
Bromuros (Br)	< 20 ppm
Bario	Cumple
Acidez (como ácido láctico)	< 0,37 %
Coliformes	Ausente en 1 g

Conteo total aerobio	Máx. 1000 unidades/g
TYMC	Máx. 50 unidades/g
Calorías	
• (Kcal)	222
• (kJ)	927
Carbohidratos	61.6 g/100g
Sodio (Na)	15mg/100 g
Calcio (Ca)	13,4-14,5%

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- Origen: fermentación de azúcares naturales
- Origen geográfico: Tailandia
- Apto para veganos y vegetarianos
- No contiene alérgenos
- No contiene GMO
- Producto Halal
- Producto Kosher
- Producto no irradiado
- Declaración de ausencia de contaminantes o pesticidas.

Usos:

- Aditivo Alimentario

Almacenamiento:

- Evitar fuentes de calor, radiaciones, electricidad y el contacto con alimentos.
- Mantener lejos de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos o alcalinos.
- Almacenar los envases entre 5 y 35°C, en un lugar seco y bien ventilado.

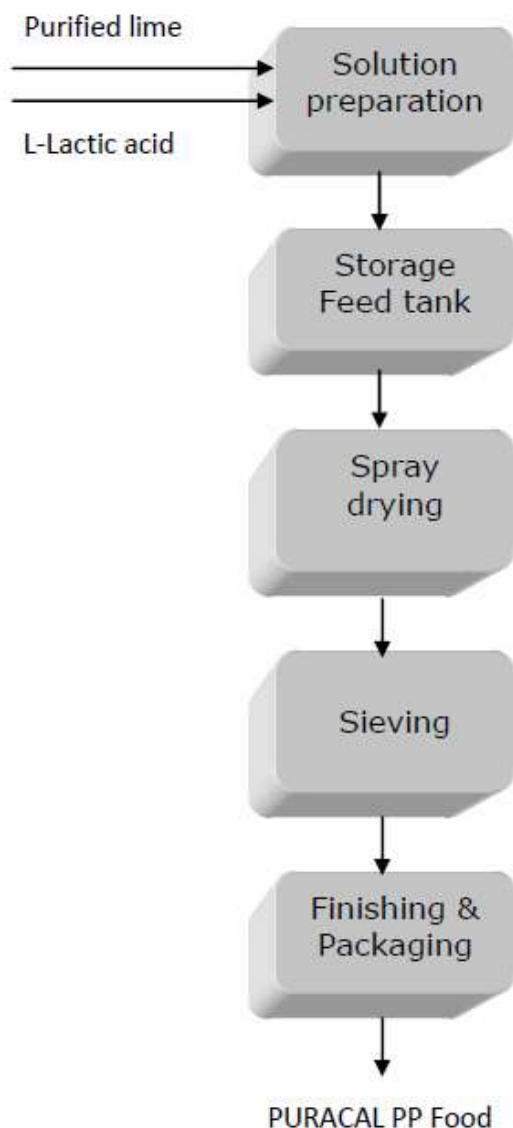
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)

Calorías (Kcal/KJ)	222/297
Proteínas (g)	0
Carbohidratos totales (g)	61,6
Carbohidratos simples (g)	0
Carbohidratos complejos (g)	0
Otros carbohidratos (g)	0
Grasas (g)	0
Colesterol (mg)	0
Fibra soluble (g)	0
Fibra insoluble (g)	0
Sodio (mg)	15
Potasio (mg)	0
Calcio (mg)	13800

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad

Purified lime and L-Lactic acid are reacted in a controlled way to produce a soluble liquid which is stored in a tank. The liquid is transformed into a powder product in a spray tower and dried. Stringent hygienic conditions are applied and the high temperature process produces a GMP product in a very short production time. Sieving eliminates dust and the final free flowing powder is stored in silo's before it is finished and packaged under controlled conditions.



LIMITACIONES DE USO

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

Producto	Dosis máxima (mg/kg o mg/l)	Restricciones o excepciones
Frutas y hortalizas en conserva	Quantum satis	
Confitura extra y jalea extra, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	Quantum satis	
Confituras, jaleas, marmalades 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	
Pan elaborado exclusivamente 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 <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
Edulcorantes de mesa en polvo	Quantum satis	
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(+)-
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias, en preparados de enzimas	Quantum satis	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias, en el alimento final, exceptuando las bebidas	Quantum satis	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias, en bebidas	Quantum satis	
Aditivos alimentarios en nutrientes	Quantum satis	Todos los nutrientes
Grupo I		
Productos lácteos fermentados sin aromatizar	Quantum satis	

tratados térmicamente tras la fermentación		
Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	Quantum satis	
Otras natas	Quantum satis	
Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	Quantum satis	Excepto la mozzarella y el queso fresco fermentado por la acción de organismos vivos, sin aromatizar
Queso fundido	Quantum satis	
Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16	Quantum satis	
Sucedáneos de producto lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	Quantum satis	
Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas	Quantum satis	
Aerosol de aceite vegetal para freír	Quantum satis	
Helados	Quantum satis	
Frutas y hortalizas secas	Quantum satis	Los aditivos E410, E412, E415 y E417 no podrán utilizarse para producir alimentos destinados a rehidratarse en la ingestión
Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera	Quantum satis	
Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota	Quantum satis	
Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar	Quantum satis	
Productos elaborados a base de patata	Quantum satis	
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE	Quantum satis	Solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento	Quantum satis	Las sustancias inscritas con los números E 400-404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412-415,

		E 417, E 418, E 425 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos del presente Reglamento, como artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca; los aditivos E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión E 425 no podrá utilizarse artículos de confitería a base de gelatina
Chicle	Quantum satis	
Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4	Quantum satis	
Almidones y féculas	Quantum satis	
Cereales de desayuno	Quantum satis	
Pastas alimenticias secas	Quantum satis	Solo pasta sin gluten o destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE
Ñoquis de patata	Quantum satis	
Rellenos para pasta (raviolis y similares)	Quantum satis	
Noodles (fideos orientales)	Quantum satis	
Masa para rebozar	Quantum satis	
Cereales precocinados o elaborados	Quantum satis	
Panes y panes especiales	Quantum satis	Excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2
Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería	Quantum satis	

Carne elaborada no tratada térmicamente	Quantum satis	
Carne elaborada tratada térmicamente	Quantum satis	excepto foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben
Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne	Quantum satis	
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	Quantum satis	
Huevas	Quantum satis	
Huevos y ovoproductos elaborados	Quantum satis	
Otros azúcares y jarabes	Quantum satis	
Sustitutos de la sal	Quantum satis	
Condimentos y aderezos	Quantum satis	
Vinagres	Quantum satis	
Mostaza	Quantum satis	
Caldos y sopas	Quantum satis	
Salsas	Quantum satis	
Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	Quantum satis	
Levadura y productos de levadura	Quantum satis	
Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	Quantum satis	
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)	Quantum satis	
Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)	Quantum satis	
Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº41/2009	Quantum satis	Incluida la pasta seca

Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas	Quantum satis	Solo jugos de legumbres u hortalizas
Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares	Quantum satis	Solo néctares de frutas y hortalizas; no podrán utilizarse E420, E421, E953, E965, E966, E967 ni E968
Bebidas aromatizadas	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Otros	Quantum satis	excepto té en hojas sin aromatizantes, incluido el café instantáneo aromatizado; no deben utilizarse en bebidas E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Sidra y perada	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Vino de fruta y vino elaborado	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Hidromiel	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº110/2008	Quantum satis	excepto whisky o whiskey; no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968, excepto en licores
Vinos aromatizados	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Bebidas a base de vino aromatizado	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15% de alcohol	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968

Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones	Quantum satis	
Frutos secos elaborados	Quantum satis	
Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	Quantum satis	
Complementos alimenticios sólidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión
Complementos alimenticios líquidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	
Complementos alimenticios en forma de jarabes o masticables	Quantum satis	
Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	