



Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date: 04/04/2018
Data revisione/ Revision date: 17/07/2019 rev.1

Nome commerciale/ Brand Name	<u>E270 ACIDO LATTICO 80% PREMIUM</u>
Dichiarazione in etichetta suggerita / Suggested labelling	E270 Acido Lattico / <i>lactic acid E270</i>
Descrizione / Description	L'acido lattico 80 % deriva dalla biofermentazione dell'amido di mais. E' un liquido incolore, avente un odore e un gusto lievemente acido. / <i>Lactic Acid 80 % is produced from natural cornstarch by advanced bio-fermentation and refining technology. The lactic acid is a colorless liquid, having a mild acid odor and taste.</i>
Modalità di utilizzo suggerite/ Suggested Applications	L'acido lattico 80 % può essere usato come acidificante, aromatizzante o regolatore di pH. / <i>Lactic Acid 80% can be used as acidulent, flavoring agent and pH regulator.</i>
Dosaggio suggerito / Suggested dose	Per ulteriori informazioni e livelli di dosaggio di impiego raccomandato per la realizzazione del vostro prodotto finito, si prega di contattare il nostro Tecnico Commerciale di riferimento. / <i>For further information and recommended dosage levels, please contact our Sales Technical.</i>
Paese di origine/ Country of origin	Cina / <i>China</i>
Imballo / Packaging	Fustini da 25 kg - Cisterne IBC da 1200 kg idonei al contatto alimentare secondo Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011. / <i>25 kg poly drums - 1200 kg IBC's in compliance with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011.</i>
Modalità di conservazione / Storage precautions	Conservare nella sua confezione originale chiusa in luogo fresco e asciutto. Richiudere immediatamente l'imballo dopo l'apertura. / <i>Store at room temperature in a cool and dry conditions. Close the packaging after the opening quickly.</i>
T.M.C / Shelf-Life	2 anni dalla data di produzione / <i>2 years from production date</i>

Scheda Specifiche/ Specification Sheet

 Data di emissione/ Issue date: 04/04/2018
 Data revisione/ Revision date: 17/07/2019 rev.1

Analisi fisico –chimiche/ Physico –chemical analysis	
Aspetto / Appearance	Liquido incolore / colorless liquid
Taste	Odore e gusto lievemente acido / mild acid odor and taste.
Purezza stereochimica / Stereochemical purity	≥ 95 %
Contenuto in acido lattico / Lactic acid content	≥ 80 %
Ceneri solfatate / Sulphated ash	≤ 0.1 %
Colore / Color fresh	≤ 50 APHA
Cloruri / Chloride	≤ 10 ppm
Solfati / Sulphate	≤ 10 ppm
Totale metalli pesanti / Total heavy metals	< 10 ppm
Arsenico / Arsenic	< 1 ppm
Piombo / Lead	< 0.5 ppm
Mercurio / Mercury	< 1 ppm
Cianuro / Cyanide	< 1 ppm
Ferro / Iron	< 10 ppm

Analisi microbiologiche/ Microbiological measurements	
Conta batterica totale / Total plant count (UFC/g)	Max 1000
Lieviti / Yeasts (UFC/g)	Max 100
Muffe / Moulds (UFC/g)	Max 100
Salmonella (UFC/g)	Assente / Absent in 25 g

Composizione chimica / Chemical composition:

Chemical name	CAS No.	Percentage (%)
Lactic acid	79-33-4	80
Water	7732-18-5	20

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto/ Nutritional information per 100g of product

La tabella elenca i valori nutrizionali in conformità al Regolamento (EU) n° 1169/2011, relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari / Compliance with the Reg. (UE) n° 1169/2011

Componenti nutrizionali / Nutrients	Valore medio/ Mean value
Energia/ Energy	290 Kcal
Energia/ Energy	1214 kJ
Proteine/ Proteins	0 g
Carboidrati/ Carbohydrates	80 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0.1 g
Fibre/ Fibre	0 g
Grassi/ Fat	0 g
di cui saturi / of which saturated	0 g
Sale / Salt	0 g

Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date: 04/04/2018
Data revisione/ Revision date: 17/07/2019 rev.1

Dichiarazione OGM / No-GMO Statement

Il produttore opera in conformità ai requisiti OGM stabiliti nel Reg 1829/2003/CE su "alimenti e mangimi geneticamente modificati" ed al Reg 1830/2003/CE su "tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti e mangimi prodotti a partire da OGM" e garantisce in questo modo la fornitura di prodotti convenzionali (non-GMO) Il prodotto quindi non è soggetto ad etichettatura in accordo al Reg 1829/2003/CE e 1830/2003/CE / *The producer complies with the EU GMO requirements as principally laid down under EC Regulation No 1829/2003 on "genetically modified food and feed" and EC Regulation No 1830/2003 on "the traceability and labelling of food and feed products produced from GMO's" By ensuring the supply of conventional ingredients, the supplier thus ensures that there is no need to label its products under either 1829/2003 or 1830/2003*

Dichiarazione contaminanti / Statement on contaminants

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N 315/93 dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche / *We confirm that this product fulfills the REGULATION (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food and the REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels of certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments*

Dichiarazione pesticidi / Statement concerning pesticides

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE n 396/2005 e successive modifiche, concernete i massimi livelli di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale / *The product is in compliance with Regulation (EC) n 396/2005 as amended, concerning maximum residue levels of pesticides in or on food and feed products*

Dichiarazione Irraggiamento / Ionizing radiation Statement

Concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated in compliance with the Directives 1999/2/CE and 1999/3/CE and subsequently amended

Questo prodotto è conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e successive modifiche

Prodotto trattato con radiazioni ionizzanti NO

Prodotto contenente materie prime trattate con radiazioni ionizzanti NO

Informazioni su regimi alimentari particolari / Diets Information

Il prodotto è adatto ai Vegetariani / *The product is suitable for Vegetarian* SI
(non contiene ingredienti di origine animale, ad esclusione di prodotti lattiero caseari, miele, uova e prodotti derivati)

Il prodotto è adatto ai Vegani / *The product is suitable for Vegan* SI
(non contiene ingredienti di origine animale, inclusi prodotti lattiero caseari, miele, uova e prodotti derivati)

Questo prodotto è idoneo alla certificazione HALAL IFANCA/HFCE / *The product is suitable for HALAL IFANCA/HFCE certification* SI

Questo prodotto è idoneo alla certificazione KOSHER / *The product is suitable for KOSHER certification* SI

-Contiene prodotti lattiero caseari NO

-Contiene prodotti carnei NO

Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date:

04/04/2018

Data revisione/ Revision date:

17/07/2019 rev.1

Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. / *Allergens list is in compliance with the Regulation (EU) N. 1169/2011 annex II.*

Allergeni / Allergens	Presenza/Presence	Cross Contamination	Note/Note
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / <i>Cereals containing gluten (i.e wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO	NO	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati/ <i>Nuts i.e Almond (Amygdalus communis L.), Hazelnut (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh.) K Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof</i>	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>	NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and product thereof</i>	NO	NO	

Le informazioni riportate nella presente scheda, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, ci riserviamo il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. / *The information contained herein is to the best of our knowledge reliable, based on supplier documentation. However, nothing herein is to be construed as a warranty. For the commercial use of this product including the labelling and description of any food into which it is incorporated, it shall remain the responsibility of the food manufacturer to identify and comply with all relevant legal requirements. Information contained herein may be modified we reserve the right to issue revision without notice in absence of agreements signed.*