



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SCHEDA TECNICA E270 ACIDO LATTICO 80% Cod. 302003

PRODUTTORE

PURAC

DESCRIZIONE

Acido Lattico L(+) naturale, prodotto per fermentazione dallo zucchero.

Nome chimico: Acido Lattico/Acido 2-idrossipropionico.

Formula chimica: C₃H₆O₃

Peso molecolare: 90,08

EINECS: 200-018-0

Numero CAS: 79-33-4 (generale 50-21-5)

Numero additivo (EU): E270.

USA: GRAS

Conforme: FCC e EUSFA.

APPLICAZIONI

Questo prodotto, che con la sua acidità funge da conservante e da regolatore della microflora, viene utilizzato in formaggi, sottaceti, salse, marmellate, gelatine, bevande, etc. Costituisce, inoltre, un ottimo acidificante e regolatore dell'acidità negli alimenti in cui ne è autorizzato l'impiego.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Liquido chiaro perlopiù incolore e inodore, dal gusto acido. Costituito da una miscela di Acido Lattico e Lattato dell'Acido Lattico.

SPECIFICHE

Colore	max. 100 apha
Purezza (L-isomero)	min. 95 %
Titolo (p/p)	79,5 - 80,5 %
Ceneri solfatate	max. 0,1 %
Metalli pesanti totali	max. 10 mg/kg
Ferro	max. 10 mg/kg
Arsenico	max. 1 mg/kg
Calcio	max. 20 mg/kg
Mercurio	max. 1 mg/kg
Piombo	max. 0,5 mg/kg
Cianuro	max. 5 mg/kg
Cloruri	max. 10 mg/kg
Solfati	max. 20 mg/kg
Acido citrico, ossalico, fosforico, tartarico	conforme
Zuccheri riducenti	conforme FCC
Zuccheri	conforme



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SCHEDA TECNICA E270 ACIDO LATTICO 80% Cod. 302003

Densità (a 20°C) 1,18 - 1,2 g/ml

ETICHETTA CONSIGLIATA

Acidificante/Correttore di acidità: acido lattico (o E270).

CONFEZIONAMENTO

Cod. 302003: Taniche da 25 kg/netto;

Cod. 302051: Cisternette da 1.200 kg/netto.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 5 anni dalla data di produzione.



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S. r. l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SCHEMA TECNICA E270 ACIDO LATTICO 80% Cod. 302003

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI N NOTE

	SI	N	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X	
Uova e prodotti a base di uova*		X	
Pesce e prodotti a base di pesce*		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X	
Soia e prodotti a base di soia*		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		X	
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		X	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		X	

*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE