



Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date:

04/04/2018

Data revisione/ Revision date:

02/10/2023 rev.4

Nome commerciale/ Brand Name

ACIDO LATTICO 80% PREMIUM

Dichiarazione in etichetta suggerita / Suggested labelling

E270 Acido Lattico conforme al Reg. (UE) n° 231/2012 / *lactic acid E270 compliance with Reg. (EU) n° 231/2012*

Descrizione / Description

L'acido lattico 80 % deriva dalla biofermentazione dell'amido di mais (Z. Mays) OGM-free coltivato in Cina E' un liquido incolore, avente un odore e un gusto lievemente acido. / *Lactic Acid 80 % is produced from natural cornstarch by advanced bio-fermentation and refining technology. The OGM free corn (Z. Mays) is grown in Cina. The lactic acid is a colorless liquid, having a mild acid odor and taste.*

Modalità di utilizzo suggerite/ Suggested Applications

L'acido lattico 80 % può essere usato come conservante, acidificante, aromatizzante o regolatore di pH. / *Lactic Acid 80% can be used as preservative, acidulent, flavoring agent and pH regulator.*

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. / *For further information and recommended dosage levels, please contact our Sales Technical.*

Paese di origine / Country of origin

Cina / China

Imballo / Packaging

Fustini da 25 kg - Cisterne IBC da 1200 kg idonei al contatto alimentare secondo Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011. / *25 kg poly drums - 1200 kg IBC's in compliance with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011.*

Modalità di conservazione / Storage precautions

Conservare nella sua confezione originale chiusa in luogo fresco e asciutto. Richiudere immediatamente l'imballo dopo l'apertura. / *Store at room temperature in a cool and dry conditions. Close the packaging after the opening quickly.*

T.M.C / Shelf-Life

2 anni dalla data di produzione / *2 years from production date*

Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date:

04/04/2018

Data revisione/ Revision date:

02/10/2023 rev.4

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	≥ 97 %
Contenuto in acido lattico / Lactic acid content	≥ 80 %
Densità/ Density	1,18-1,19 g/ml
Ceneri solfatate / Sulphated ash	≤ 0,05 %
Colore / Color fresh	≤ 50 APHA
Cloruri / Chloride	≤ 10 ppm
Solfati / Sulphate	≤ 0,001 %
Metalli pesanti / 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
Cadmio / Cadmium	≤ 1 ppm
Limite di acido citrico, ossalico, fosforico e tartarico/ Limit of citric, oxalic, phosphoric and tartaric acid	Passes FCC test
Zuccheri riducenti/ Reducing sugars	Passes FCC test

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