



laguilhoat

EDICIÓN: 07

FECHA: 06_2026

GLUCONOLACTATO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Lactato de calcio (E327) y gluconato de calcio (E578)																																		
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco de libre fluido, el cual es inodoro y prácticamente sin sabor. Destinado a la alimentación.																																		
PRESENTACIÓN	Botes de 50g, 130g y 250g.																																		
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																																		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco y seco.																																		
PROPIEDADES	<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>Análisis típico de calcio</td><td>12.5 - 13.5 % (p/p)</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>4.5 – 9.5 %</td></tr><tr><td>Sacarosa y otros azúcares reductores</td><td>Pasa prueba</td></tr><tr><td>Ácidos grasos volátiles</td><td>Pasa prueba</td></tr><tr><td>Acidez, como ácido láctico</td><td>0.45 % (p/p) Máx.</td></tr><tr><td>pH solución fría 5% (20°C)</td><td>6.0 – 8.0</td></tr><tr><td>Metales pesados</td><td>10 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>1 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>1 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1.5 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Floruro</td><td>15 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Magnesio y sales alcalinas</td><td>0.5% Máx</td></tr><tr><td>Solubilidad en el agua inicial</td><td>Min. 20g /100ml a 20 °C</td></tr><tr><td>Densidad a granel</td><td>440 – 550 (kg/m3)</td></tr><tr><td>Microbiología: - Cuenta total de aerobios - TYMC - Enterobacterias - Salmonella</td><td>1000 UFC/g Máx 50 UFC/g Máx. Ausente en 1 Ausente en 50</td></tr></table>			PARÁMETRO	VALOR	Análisis típico de calcio	12.5 - 13.5 % (p/p)	Humedad	4.5 – 9.5 %	Sacarosa y otros azúcares reductores	Pasa prueba	Ácidos grasos volátiles	Pasa prueba	Acidez, como ácido láctico	0.45 % (p/p) Máx.	pH solución fría 5% (20°C)	6.0 – 8.0	Metales pesados	10 ppm Máx.	Plomo	1 ppm Máx.	Mercurio	1 ppm Máx.	Arsénico	1.5 ppm Máx.	Floruro	15 ppm Máx.	Magnesio y sales alcalinas	0.5% Máx	Solubilidad en el agua inicial	Min. 20g /100ml a 20 °C	Densidad a granel	440 – 550 (kg/m3)	Microbiología: - Cuenta total de aerobios - TYMC - Enterobacterias - Salmonella	1000 UFC/g Máx 50 UFC/g Máx. Ausente en 1 Ausente en 50
PARÁMETRO	VALOR																																		
Análisis típico de calcio	12.5 - 13.5 % (p/p)																																		
Humedad	4.5 – 9.5 %																																		
Sacarosa y otros azúcares reductores	Pasa prueba																																		
Ácidos grasos volátiles	Pasa prueba																																		
Acidez, como ácido láctico	0.45 % (p/p) Máx.																																		
pH solución fría 5% (20°C)	6.0 – 8.0																																		
Metales pesados	10 ppm Máx.																																		
Plomo	1 ppm Máx.																																		
Mercurio	1 ppm Máx.																																		
Arsénico	1.5 ppm Máx.																																		
Floruro	15 ppm Máx.																																		
Magnesio y sales alcalinas	0.5% Máx																																		
Solubilidad en el agua inicial	Min. 20g /100ml a 20 °C																																		
Densidad a granel	440 – 550 (kg/m3)																																		
Microbiología: - Cuenta total de aerobios - TYMC - Enterobacterias - Salmonella	1000 UFC/g Máx 50 UFC/g Máx. Ausente en 1 Ausente en 50																																		
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																																		

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

