



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

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 160g y 2kg. Bolsas de 1kg y 2kg. Saco de 25kg.																																								
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																																								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco y seco.																																								
PROPIEDADES	<table><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><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>Fluoruro</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:</td><td></td></tr><tr><td>- Cuenta total de aerobios</td><td>1000 UFC/g Máx</td></tr><tr><td>- TYMC</td><td>50 UFC/g Máx.</td></tr><tr><td>- Enterobacterias</td><td>Ausente en 1</td></tr><tr><td>- Salmonella</td><td>Ausente en 50</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	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.	Fluoruro	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	1000 UFC/g Máx	- TYMC	50 UFC/g Máx.	- Enterobacterias	Ausente en 1	- Salmonella	Ausente en 50
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																																								
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.																																								
Fluoruro	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	1000 UFC/g Máx																																								
- TYMC	50 UFC/g Máx.																																								
- Enterobacterias	Ausente en 1																																								
- Salmonella	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

