



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

LACTATO DE CALCIO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Lactato de calcio E-327																																						
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco, de olor y sabor neutro. Sal de calcio del ácido láctico natural producida por fermentación. Posee un grado de pureza muy alto que mejora la solubilidad en diversas aplicaciones alimentarias al tiempo que disminuye interacciones como la oxidación y la separación. Destinado a la alimentación.																																						
PRESENTACIÓN	Botes de 60g, 170g y 800g.																																						
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																																						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y bien ventilado.																																						
PROPIEDADES	<table><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Lactato de calcio anhidro</td><td>98 – 101 % p/p</td></tr><tr><td>Calcio anhidro</td><td>16.5 – 20.1 % p/p</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>13.1 – 14.5 % p/p</td></tr><tr><td>Metales pesados (Pb)</td><td>5 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>25 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>1 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.5 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Fluoruro</td><td>15 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Cloruro</td><td>80 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Fosfato</td><td>150 ppm Máx.</td></tr><tr><td>Azúcares reducidos</td><td>Pasa test</td></tr><tr><td>Magnesio y sales alcalinas</td><td>1 % máx. p/p</td></tr><tr><td>Ácidos grasos volátiles</td><td>Pasa test</td></tr><tr><td>Acidez – Alcalinidad</td><td>Pasa test (acidez)</td></tr><tr><td>Bacterias mesófilas</td><td>1000 /g Máx.</td></tr><tr><td>Moldes</td><td>100 /g Máx.</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>50 /g Máx.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Lactato de calcio anhidro	98 – 101 % p/p	Calcio anhidro	16.5 – 20.1 % p/p	Calcio	13.1 – 14.5 % p/p	Metales pesados (Pb)	5 ppm Máx.	Hierro	25 ppm Máx.	Mercurio	1 ppm Máx.	Plomo	0.5 ppm Máx.	Fluoruro	15 ppm Máx.	Arsénico	1 ppm Máx.	Cloruro	80 ppm Máx.	Fosfato	150 ppm Máx.	Azúcares reducidos	Pasa test	Magnesio y sales alcalinas	1 % máx. p/p	Ácidos grasos volátiles	Pasa test	Acidez – Alcalinidad	Pasa test (acidez)	Bacterias mesófilas	1000 /g Máx.	Moldes	100 /g Máx.	Levaduras	50 /g Máx.
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																																						
Lactato de calcio anhidro	98 – 101 % p/p																																						
Calcio anhidro	16.5 – 20.1 % p/p																																						
Calcio	13.1 – 14.5 % p/p																																						
Metales pesados (Pb)	5 ppm Máx.																																						
Hierro	25 ppm Máx.																																						
Mercurio	1 ppm Máx.																																						
Plomo	0.5 ppm Máx.																																						
Fluoruro	15 ppm Máx.																																						
Arsénico	1 ppm Máx.																																						
Cloruro	80 ppm Máx.																																						
Fosfato	150 ppm Máx.																																						
Azúcares reducidos	Pasa test																																						
Magnesio y sales alcalinas	1 % máx. p/p																																						
Ácidos grasos volátiles	Pasa test																																						
Acidez – Alcalinidad	Pasa test (acidez)																																						
Bacterias mesófilas	1000 /g Máx.																																						
Moldes	100 /g Máx.																																						
Levaduras	50 /g Máx.																																						
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

