

**Mleczan sodu 60% L(+) do żywności (UE)**

**Opis** Mleczan sodu jest wodnym roztworem soli sodowej kwasu mlekowego otrzymanego w procesie naturalnej fermentacji cukru.

<b>Własności fizyko-chemiczne</b>	Wzór chemiczny	CH <sub>3</sub> CHOHCOONa
	Nazwa chemiczna	sól sodowa kwasu L-2- hydroksypropionowego
	Masa cząsteczkowa	112,06 g/mol
	Postać	ciecz, klarowna, lepka
	Zapach	swoisty
Oznaczenie	E325	

<b>Parametry jakościowe</b>	Mleczan sodu	%	60,0 ± 1,0
	Barwa	APHA	max 50
	Izomer L(+)	%	min 95
	Gęstość w 20°C	g/ml	1,32 - 1,34
	pH 20% r-ru		6,5 - 7,5
	Sód	%	12,0 - 12,5
	Chlorki	%	max 0,005
	Siarczany	%	max 0,002
	Wapń	%	max 0,002
	Żelazo	%	max 0,001
	Arsen	%	max 0,0003
	Ołów	%	max 0,0002
	Rtęć	%	max 0,0001
	Kwasowość wp. na kwas mlekowy	%	max 0,5
Mleczany i potas		wynik dodatni	
Substancje redukujące		zgodne	

**Wartości odżywcze w 100g produktu** ● wartość energetyczna 172 kcal; 718 kJ ● białko 0g ● błonnik 0g ● witaminy 0g ● sód 12,3g ● węglowodany 47,7g ● cukier 0g ● tłuszcz ogółem 0g ● kwasy tł. nasycone 0g

**Termin przydatności** 3 lata od daty produkcji.



**Wyprodukowano** Unia Europejska.

**Zastosowanie** Przemysł spożywczy.

**Deklaracje**

- Nie zawiera GMO i spełnia Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

**Informacje dla alergików** Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 i 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	

**Mleczan sodu 60% L(+) do żywności (UE)****Alergeny**

W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

Produkty alergenne przechowywane są w osobnym magazynie. Agrema nie ingeruje w produkt, a znakuje opakowanie tylko polską etykietą z odwzorowanymi danymi producenta.

**Opakowania**

Kanistry polietylenowe a 25 kg, paletopojemniki a 1200 kg netto.

**Magazynowanie**

W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.

**Transport**


Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

**Pozostałe**

Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.

*Dokument wydrukowany przez AGREMA Poland Sp. z o.o. jest ważny bez podpisu.*

KONIEC DOKUMENTU

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	