

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 03	Numer: MNA-060-001
	Obowiązuje od: 22.09.2025 r.	
Mleczan sodu 60% L(+) do żywności		

Opis Mleczan sodu jest wodnym roztworem soli sodowej kwasu mlekowego otrzymanego w procesie naturalnej fermentacji cukru. Jest bakteriostatkiem - hamuje rozwój drobnoustrojów szkodliwych w produktach spożywczych.

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

Parametry jakościowe	Mleczan sodu	%	60,0 - 61,0
	Barwa (fresh)	APHA	max 30
	Zawartość izomeru L(+)	%	min 97
	Gęstość w 20°C	g/ml	1,32 - 1,34
	pH 20% r-ru		6,5 - 7,5
	Sód	%	12,1 - 12,6
	Chlorki	ppm	max 50
	Siarczany	ppm	max 20
	Wapń	ppm	max 20
	Żelazo	ppm	max 10
	Cyjanki	ppm	max 0,3
	Metale ciężkie (jako Pb)	%	max 5
	Ołów	%	max 2
	Arsen	%	max 1
	Rtęć	%	max 1
	Kwasowość wp. na kwas mlekowy	%	max 0,3
	Cytryniany, fosforany, szczawiany, winiany		test zgodny
	Mleczany i potas		test zgodny
	Identyfikacja		zgodna
	Substancje redukujące		nieobecne wg. testu Fehlinga

Wartości odżywcze w 100g produktu

- wartość energetyczna 624 kJ • białko 0g • błonnik 0g • witaminy 0g • sód 12,3g
- węglowodany 0g • cukier 0g • tłuszcz ogółem 0g • kw. tłuszcz. nasycone i nienasycone 0g

Termin przydatności 2 lata od daty produkcji.

Pochodzenie Chiny.

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.

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

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 03	Numer: MNA-060-001
	Obowiązuje od: 22.09.2025 r.	
Mleczan sodu 60% L(+) do żywności		

- 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.

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:	