

**Mleczan wapnia LACTOCAL-Ca do żywności (granulowany)**

**Opis** Mleczan wapnia (LACTOCAL-Ca) jest solą wapniową kwasu mlekowego w postaci drobnych mikro-granulek otrzymywanych w procesie naturalnej fermentacji cukru.

**Właściwości fizyko-chemiczne**

Wzór chemiczny	$C_6H_{10}O_6Ca \cdot nH_2O$ (n = 5)
Nazwa chemiczna	sól wapniowa kwasu L-2-hydroksypropionowego
Masa cząsteczkowa	308.30 g/ mol
Postać	prawie bezwonny, biały granulak bezpyłowy
Oznaczenie	E 327

**Parametry jakościowe**

Mleczan wapnia jako bezwodny	%	98,0 - 101,0
Zawartość izomeru L(+)	%	min 95,0
Wapń	%	12,0 - 13,2
Straty podczas suszenia (120 °C, 4h)	%	22,0 - 27,0
Kwasowość wp. na suchą masę	%	max 0,45
Siarczany	%	max 0,02
Chlorki	%	max 0,02
Fluorki	%	max 0,002
Magnez i sole alkaliczne	%	max 1
Metale ciężkie (jako Pb)	ppm	max 5
Arsen	ppm	max 1
Ołów	ppm	max 1
Kadm	ppm	max 1
Rtęć	ppm	max 0,1
pH 5% r-ru		6,0 - 8,0
Bar		nieobecny
Identyfikacja wapnia		zgodna
Identyfikacja mleczanów		zgodna
Pozostałości kwasów tłuszczowych		nieobecne
Substancje redukujące (test Fehlinga)		nieobecne

**Mikrobiologia**



Ogólna liczba bakterii	cfu/g	max 1000
Bakterie tlenowe	cfu/g	max 500
Grzyby i Pleśnie	cfu/g	max 100
E.Coli	/1g	nieobecne
Staphylococcus aureus	/10g	nieobecne
Salmonella	/25g	nieobecne

**Wartości odżywcze w 100g produktu**

- wartość energetyczna 928 kJ
- białko 0g
- błonnik 0g
- wapń 13,2g
- sód 0g
- węglowodany ogółem 62g; w tym cukier 0g
- tłuszcz ogółem 0g; w tym nasycone 0g

**Pochodzenie** Chiny.

**Zastosowanie** Przemysł spożywczy, farmaceutyczny.

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

**Mleczan wapnia LACTOCAL-Ca do żywności (granulowany)****Deklaracje**

- Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.
- Produkt o powyższych parametrach nie jest produktem modyfikowanym genetycznie i nie powstał z surowców modyfikowanych genetycznie (non-GMO).
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- Produkt odpowiedni dla Wegan i Wegetarian.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

**Informacje o Alergenach**

Produkt nie zawiera alergenów. Na zakładzie producenta nie występują materiały i surowce alergenne. Produkt nie jest produkowany z surowców alergennych.

W Agrema składuje się produkty zawierające: SOJĘ, GLUTEN, POCHODNE MLEKA. Agrema nie ingeruje w produkt jedynie opakowanie jednostkowe oklejane są etykietą w j.polskim odwzorowaną zgodnie z danymi producenta.

**Opakowania**

Worki papierowe wielowarstwowe a 25 kg lub karton a 25 kg, paleta zbiorcza drewniana, opakowania a 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane. Opakowania są zgodne z Rozp.(WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wraz z późniejszymi zmianami.

**Magazynowanie**


Pomieszczenia magazynowe suche bez dostępu wilgoci, czyste i przewiewne. Przystosowane do magazynowania produktów spożywczych.

**Transport**

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

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

KONIEC DOKUMENTU

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