

CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

VA10 - ACIDO LACTICO E-270

DENOMINACIÓN Y ORIGEN

Solución de ácido láctico producida por fermentación de carbohidratos. Puede ser utilizado en varias aplicaciones alimentarias (reglamento europeo 1333/2008). / Lactic acid solution produced by fermentation from carbohydrates. It can be used in many food applications (European regulation 1333/2008).

Producto / product: L-ácido láctico / L-lactic acid.

Nombre químico / chemical name: 2-hidroxi-propanoico / 2-hydroxypropionic acid.

Fórmula molecular / molecular formula: $\text{CH}_3\text{CHOHCOOH}$

Peso molecular / molecular weight: 90

Nº CAS: 79-33-4 (general 50-21-5)

Nº E / E number: E-270 Estatus GRAS 21CFR184.1061

Cumple con 231/2012/EC / complies with 231/2012/EC.

Uso destinado / final use: alimentación / food.

Dosis de uso / Dosage: Dosis máxima permitida para cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones. / Maximum dosage for each food product according to Regulation (UE) 1129/2011 and its subsequent amendments: *quantum satis* en:

- frutas y hortalizas en aceite, salmuera o vinagre (categoría 04.2.2)
- jugos de legumbres u hortalizas (14.1.2)
- néctares de frutas u hortalizas (14.1.3)
- bebidas aromatizadas (14.1.4)
- productos a base de queso, excepto los de la categoría 16 (1.7.6)
- sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas (01.8)
- helados (categoría 03)

Solubilidad / solubility: miscible en agua y etanol / miscible with water and etanol

Test positivo para lactato / positive test for lactate: pasa test / passes test.

Densidad relativa, 20°C / relative density, 20°C: 1.18 – 1.20 g/ml

ES COPIA LITERAL DE LA INFORMACIÓN RECIBIDA DE NUESTRO PROVEEDOR

IT IS A LITERAL COPY OF THE INFORMATION RECEIVED FROM OUR PROVIDER

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

Fecha revision: 16/03/2023

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 – Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain

Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF:A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M



CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

VA10 - ACIDO LACTICO E-270

CARACTERÍSTICAS / PARAMETERS	ESPECIFICACIÓN / SPECIFICATION
Análisis típico / typical analysis	79 – 81 %
Pureza estereoquímica (S-enantiómero) / stereochemical purity (S-enantiómero)	Mín. 95%
Color fresco / fresh colour	Max. 125 APHA
Cenizas sulfatadas / sulphated ash	Max. 0,1%
Sulfatos / sulphate	Máx. 2500 ppm
Cloruros / chloride	Máx. 2000 ppm
Arsénico / arsenic	Máx. 3 ppm
Metales pesados / heavy metals	Máx. 10 ppm
Hierro / iron	Máx. 10 ppm
Plomo / lead	Máx. 2 ppm
Mercurio / mercury	Máx. 1 ppm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN DECLARATION

Ingredientes de alérgenos de declaración obligatoria según el Reglamento de U.E. 1169/2011 <i>Ingredients of allergens of declaration obligatory according to the Regulation of U.E. 1169/2011</i>	CONTIENE CONTAINS	NO CONTIENE NOT CONTAINS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, espelta, kamut) y derivados / Cereals containing gluten and products thereof		X
Crustáceos y derivados / Crustaceans and products thereof		X
Huevos y derivados / Eggs and products thereof		X
Pescado y derivados / Fish and products thereof		X
Cacahuetes y derivados / Peanuts and products thereof		X
Soja y derivados / Soybeans and products thereof		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa) / Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara como almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados. / Nuts and products thereof		X
Apio y derivados / Celery and products thereof		X
Mostaza y derivados / Mustard and products thereof		X
Granos de sésamo y derivados / Sesame seeds and derived products		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mgr/Kg o 10 mg/l Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total SO2		X
Altramuces y derivados / Lupin and products thereof		X
Moluscos y derivados / Molluscs and products thereof		X

Información sobre OGMs / GMO information:

El producto no es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGMs según los Reglamentos de la CE nº1829/2003 y 1830/2003. / The product is not GMO and is not special required label according european reglaments 1829/2003 and 1830/2003.

Condiciones de almacenamiento / Storage conditions:

Lugar fresco y seco, alejado de la luz y olores agresivos. / In a cool and dry place, keep away from light and strong odours

Envase / packaging:

IBCs de 1200 kg, garrafas de 25kilos

ES COPIA LITERAL DE LA INFORMACIÓN RECIBIDA DE NUESTRO PROVEEDOR

IT IS A LITERAL COPY OF THE INFORMATION RECEIVED FROM OUR PROVIDER

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

Fecha revision: 16/03/2023

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 - Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain

Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF:A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M



CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

VA10 - ACIDO LACTICO E-270

Consumo preferente / best before date: 5 años a partir de su fecha de fabricación / 5 years from manufacturing date.

INFORMACIÓN PARA DIETAS ESPECÍFICAS / INFORMATION FOR SPECIFIC DIETS

KOSHER: El producto ha sido elaborado con ingredientes adecuados para alimentación Kosher.
The product has been made with ingredients suitable for Kosher Food.

HALAL : El producto ha sido elaborado con ingredientes adecuados para alimentación Halal .
The product has been made with ingredients suitable for Halal Food.

IRRADIACION / IRRADIATION: This product has not been subjected to ionizing or irradiation treatment during or after the production Processes

ORIGEN / ORIGIN

Este producto se fabrica en España. This product is manufactured in Spain.

El ácido láctico como una materia prima principal está fabricado a través de un proceso de fermentación del azúcar de caña, cultivado y recolectado en Tailandia o azúcar de remolacha a partir de Países Bajos y Francia. / Lactic acid as a main raw material is made through fermentation process from cane sugar, grown and harvested in Thailand or beet sugar from The Netherlands and France.

ISO 16128 provides guidelines in definitions for natural and organic cosmetic ingredients and on approaches to calculate natural, natural origin, organic and organic origin indexes.

For this products, the natural origin index equals 1. This indicates that these products are 100% of natural origin.

NO TESTADO EN ANIMALES / ANIMAL TESTING

It doesn't contain any animal ingredients. Animal testing for cosmetic purpose is prohibited under cosmetic Regulation (EC) 1223/2009 and no animal testing for cosmetic purposes is performed.

During the manufacturing processes no animal ingredients are used.

The product was tested on animals (prior to 2002) by external laboratories only for regulatory purposes (to support the toxicological information in the Material Safety Datasheet).

ES COPIA LITERAL DE LA INFORMACIÓN RECIBIDA DE NUESTRO PROVEEDOR

IT IS A LITERAL COPY OF THE INFORMATION RECEIVED FROM OUR PROVIDER

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

Fecha revision: 16/03/2023

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 – Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain

Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF:A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M

