

ÁCIDO LÁCTICO PURAC 85

Acidificante de mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

PURAC es el ácido L-Láctico natural, el cual es producido por fermentación de azúcar. Puede ser utilizado en muchas aplicaciones en la industria de alimentos, química, del metal y de detergentes.

ESPECIFICACIÓN

Producto	ácido L-Láctico
Forma	líquido almibarado
Grado	alimentario
Color fresco	máx. 100 Apha
Olor	agradable
Pureza estereoquímica (L-isómero)	min. 95 %
Análisis típico	84.5-85.5 % (p/p)
Densidad a 20 °C	1.20-1.22 g/ml
Cenizas sulfatadas / residuos en calcinación	máx. 0.1 %
Cianuros	máx. 5 mg/kg
Metales pesados	máx. 10 ppm
Hierro	máx. 10 ppm
Arsénico (como AS)	máx. 1 ppm
Plomo	máx. 0.5 ppm
Mercurio	máx. 1 mg/kg
Calcio	máx. 20 ppm
Cloruros	máx. 10 ppm
Sulfatos	máx. 20 ppm
Azúcares reductores	pasa prueba FCC
Ácido cítrico, oxálico, fosfórico, tartárico	pasa prueba

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Fórmula molecular	CH ₃ CHOHCOOH
Peso molecular	90
Nombre químico	ácido 2-hidroxi-propanoico

REGISTROS

Número CAS	79-33-4 (general 50-21-5)
Número aditivo EEC	E270 Lactic acid
Estatus GRAS	21CFR184.1061
Cumple con	FCC and 231/2012/EC

PRESENTACIÓN

BIDONES X 25 kg