

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	05/11/2025
	<b>ÁCIDO LÁTICO</b>	<b>Revisão:</b>	05
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

O ácido láctico é produzido a partir da fermentação de cana de açúcar, tem um gosto ácido suave, não é um produto volátil e não tem odor. As suas propriedades ácidas e antimicrobianas potencializam o seu poder de conservação de alimentos. É usado também como flavorizantes e regulador de acidez ou inibidor de esporos

## 2. APLICAÇÃO

Pode ser aplicado em balas, vinhos, sucos, cervejas, refrigerantes, biscoitos, laticínios, margarinas, molhos, maionese, doces, produtos de frutas, produtos cárneos, sorvetes, iogurtes, massas frescas e recheios.

## 3. DOSAGEM

Consultar a RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

## 4. COMPOSIÇÃO

Ácido Láctico.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO UTILIZAR SEM ORIENTAÇÃO.

## 5. TRANSGÊNICOS

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC N° 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Líquido xaroposo
Cor	Transparente a amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Concentração (%)	84,5 – 85,5
Ferro (ppm)	≤ 10,0
Sulfato (ppm)	≤ 20,0
Cloreto (ppm)	≤ 10,0
Cálcio (ppm)	≤ 20,0

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	306	15
Carboidratos (g)	85	28
Açúcares totais (g)	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 60 meses.		
<b>Embalagem</b>	Pote de PEAD 250g	Saco PP + PE leitoso 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		