

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

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, margarinhas, molhos, maionese, doces, produtos de frutas, produtos cárneos, sorvetes, iogurtes, massas frescas e recheios.

3. DOSAGEM

Consultar a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 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 Nº 727, DE 1º 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		
	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 Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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