



ACIDO LATTICO

E270

Caratteristiche Generali

Acidificante alimentare con un impatto meno marcato nel gusto rispetto ad altri regolatori di acidità in ambito alimentare, non volatile e senza odore. Utilizzato come conservante, acidificante, aroma, tampone pH e antibatterico in numerose applicazioni e processi alimentari, come ad esempio la produzione di dolci, pane e pasticceria, bibite, salse, sorbetti, prodotti caseari, birra, marmellate e confetture, maionese e altri cibi elaborati.

L'**acido lattico** può essere usato per la disinfezione delle confezioni destinate a carni e pesci, in cui l'aggiunta di soluzioni acquose di acido lattico durante il processo di confezionamento aumenta la shelf life e crea un ambiente sfavorevole alla crescita batterica.

Acido Lattico liquido food grade titolo $\geq 80\%$.

Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Dosaggio e modo d'uso

Si consigliano prove preliminari di laboratorio. Fare sempre riferimento ai limiti di legge secondo la normativa vigente. Aggiungere omogeneizzando alla massa.

Confezioni e conservazione

Bottiglie in PET da 1 Kg, tanica da 5 o 25 Kg, fusto da 240 Kg e IBC da 1000 Kg. Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

Rev.2/03.2021