

Dane o produkcie: kwas mlekowy 80%

Opis: Naturalny L (+) kwas mlekowy produkowany w procesie fermentacji cukru. Ma lekko kwaśny smak i jest powszechnie stosowany jako środek zakwaszający w przemyśle spożywczym.

Specyfikacja:

Produkt:	L (+) kwas mlekowy
Stan skupienia:	ciekły
Jakość:	specjalna, jadalna
Kolor w stanie świeżym:	maks. 50 apha
Kolor po 6 miesiącach, 25°C:	maks. 50 apha
Zapach:	przyjemny
Czystość stereochemiczna (L-izomer):	min. 95%
Gęstość przy 20°C:	1,20 – 1,22 g/ml
Metale ciężkie w sumie:	maks. 10 ppm
Redukcja węglowodanów:	test FCC – zadowolający
Analiza:	87,5-88,5% masy/masy
Popiół siarczanowy:	maks. 0,1 %
Żelazo:	maks. 10 ppm
Arsen:	maks. 1 ppm
Wapń:	maks. 20 ppm
Chlorek:	maks. 10 ppm
Siarczan:	maks. 20 ppm

Właściwości fizykochemiczne:	Wzór chemiczny	CH ₃ CHOHCOOH
	Masa cząsteczkowa	90
	Nazwa chemiczna	kwas 2-hydroksypropanowy

Rejestracja:	Numer CAS:	79-33-4 (ogólnie 50-1-5)
	Numer dodatku EU:	E270
	USA:	GRAS
	Spełnia wymagania:	FCC, JSFA i EUSFA