

LACTATO DE CALCIO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Lactato de calcio anhidro
CAS #	814-80-2
FÓRMULA QUÍMICA	$\text{Ca}(\text{CH}_3\text{CHOHCOO})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$
NOMBRE IUPAC	Lactato de calcio, Calcio-2-hidroxipropionato, Sal de calcio del ácido (S)-2-hidroxipropoico
ADITIVO ALIMENTARIO	E-327
FECHA DE REVISIÓN	09 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Se trata de un agente utilizado como suplemento dietético del calcio, principal componente de los huesos y que juega un importante papel biológico en la actividad muscular y en la transmisión neuromuscular.

2. APLICACIONES

- El lactato de calcio siempre se usa en leche, bebidas (como bebidas deportivas y saludables, jugos) para enriquecimiento de calcio, y agregado a frutas recién cortadas, frutas enlatadas y verduras en conserva para mantenerlos firmes y prolongar su vida útil, sin el sabor amargo causado por el cloruro de calcio, que también se puede utilizar para este fin.
- Se puede agregar a los alimentos sin azúcar (como postres instantáneos, mermeladas, jaleas, masticación (goma de mascar) para prevenir la caries dental, también se usa como polvo de hornear para la estabilidad de la masa y la espuma mejora.
- Se usa más comúnmente como antiácido y también para tratar las deficiencias de calcio.
- También se encuentra en algunos productos para el cuidado bucal, como la pasta de dientes y los productos de venta libre (OTC). Enjuagues bucales.

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

3. PROPIEDADES FISICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo granular blanco
Olor y sabor	Neutro
Peso molecular	218.22 g/mol
Pureza	=> 99,5 %
pH 5% de solución	6.0 – 8.0
Tamaño de malla	40 (pasando > 95%)
Ensayo	98% al 103.0%
Perdidas por secado	22 – 27%
Salas de Mg y alcalinas	Max 1.0%
Ácidez	Max 0,45% de la materia seca expresado con ácido láctico
Cloruros	Max 200 ppm
Sulfatos	Max 400 ppm
Total de metales pesados	Max 10 ppm
Plomo (Pb)	Max 2 ppm
Arsénico (As)	Max 2 ppm
Mercurio (Hg)	Max 1 ppm

4. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa UFC/g	≥ 10000
Coliformes totales UFC/g	≥ 10
Escherichia Coli	Ausencia en 25g
Salmonella spp.	Ausencia en 25g
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 100

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*

5. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.