

**Nome do produto:** Ácido Láctico 85% Alimentício

**Sinônimo:** L-(+)-ácido láctico; ácido (S)-2-hidroxiopropanoico.

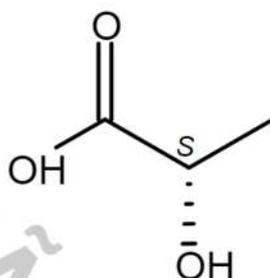
**INCI Name:** LACTIC ACID

**INS:** 270

**Nº CAS:** 79-33-4 (L-ácido láctico);  
50-21-5 (CAS geral do ácido láctico, independente da rotação).

**Fórmula molecular:** C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>O<sub>3</sub>

**Fórmula estrutural:**



#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Ácido Láctico 85% é um ácido orgânico fraco, produzido através da fermentação do açúcar presente na cana-de-açúcar. Sua molécula possui uma hidroxila na posição alfa, o que faz com que seja classificado como um alfa-hidroxiácido (AHA). Ele se apresenta como um líquido xaroposo límpido, incolor a amarelo, de odor e sabor característico. É um produto higroscópico, miscível com água e álcool etílico.

O Ácido Láctico 85% Alimentício está em conformidade com os padrões estabelecidos no FCC (Food Chemical Codex), na JECFA (Joint FAO/WHO Expert Commission on Food Additives) e no Regulamento (UE) Nº 231/2012.

#### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	-	Líquido xaroposo
Clareza/limpidez da solução	-	Límpido
Solubilidade	-	Solúvel em água e etanol
Teste para ácido	-	Solução 1:10 em água testa positivo para ácido em papel de tornassol
Teste positivo para lactato	-	Passa no teste
Ácido cítrico, oxálico, fosfórico e tartárico	-	Passa no teste
Açúcares e outras substâncias redutoras	-	Passa no teste
Substâncias facilmente carbonizáveis	-	Passa no teste

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Ácidos graxos voláteis	-	Passa no teste
Insolúveis em éter	-	Passa no teste
Concentração	% m/m	84,50 - 85,50
Pureza estereoquímica (isômero L+)	% m/m	Mín. 97,00
Cor (APHA)	-	Máx. 50
Gravidade específica (20 °C)	g/mL	1,190 - 1,210
Cinzas sulfatadas / resíduo de ignição	% m/m	Máx. 0,10
Metanol / metil ésteres (como metanol)	% m/m	Máx. 0,05
Sulfatos	ppm	Máx. 20
Cálcio	ppm	Máx. 20
Cloretos	ppm	Máx. 10
Ferro	ppm	Máx. 10
Metais pesados totais	ppm	Máx. 10
Mercúrio (Hg)	ppm	Máx. 1
Arsênio (As)	ppm	Máx. 1
Cianeto	ppm	Máx. 1
Chumbo (Pb)	ppm	Máx. 0,5

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:**

Para cada 100 g	
Valor energético	306 kcal
Carboidratos	85 g
Açúcares totais	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras totais	0 g
Gorduras trans	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Fibras	0 g
Sódio	0 mg
Potássio	0 mg
Cálcio	0 mg
Ferro	0 mg
Vitamina A	0 µg
Tiamina (vit. B1)	0 µg
Riboflavina (vit. B2)	0 µg
Niacina (vit. B3)	0 µg
Vitamina C	0 µg
Vitamina D	0 µg

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

**ÁCIDO LÁCTICO 85% ALIMENTÍCIO**

Data: 21/09/2022

Página 3 de 3

### APLICAÇÕES:

O Ácido Láctico 85% é utilizado na indústria alimentícia como aditivo alimentar, com as funções de acidulante e regulador de acidez em refrigerantes, refrescos, bebidas alcoólicas, cervejas, biscoitos, pickles, azeitonas, carnes curadas, sorvetes, queijos, balas, produtos de frutas, margarinas, maioneses, pescados, entre outros diversos tipos de alimentos e bebidas. Além disso, pode ser empregado como coadjuvante de tecnologia em óleos e gorduras, como agente degomante, na fabricação de cervejas como catalisador e com a função tecnológica de agente de controle de microrganismos na lavagem de carnes, ovos e na água de lavagem da superfície de pescados.

Na indústria cosmética o Ácido Láctico 85% é empregado como umectante, condicionador da pele e agente tamponante em formulações cosméticas como cremes e loções. É empregado para promover a hidratação da pele, remoção de células mortas e renovação celular. Ajuda a reter a umidade, suavizar e proporcionar brilho a pele.

O Ácido Láctico 85% pode ser utilizado em produtos de limpeza, com ação antimicrobiana e de desincrustação. É empregado como conservante, regulador de pH e descontaminante em cigarros, curtumes, resinas e no refino de óleo de soja.

### KOSHER E HALAL:

Produto possui certificação Kosher e Halal.

### INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS:

O produto e as matérias primas utilizadas em seu processo de fabricação, não têm a presença de alergênicos, conforme padrão estabelecido na Resolução - RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.

### INFORMAÇÕES DE OGM:

O produto não contém organismos geneticamente modificados (OGM).

### MANUSEIO E ESTOCAGEM:

Ao manusear, usar equipamento de proteção individual adequado, como óculos de segurança com proteção lateral, luvas de borracha nitrílica ou borracha butílica, máscara de proteção respiratória com filtro contra vapores orgânicos e gases ácidos e vestimenta protetora adequada.

Produto higroscópico. Armazene em local seco, fresco e bem ventilado, ao abrigo da luz solar. Manter armazenado em temperatura ambiente. Conservar na embalagem de origem, fechada.

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.