

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine -Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires-Nutrition animale-Cosmétique
SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	Liquide, visqueux, incolore, à légèrement coloré, jaune, presque inodore, de saveur acide		
Titre	%	79,5 - 80,5	
Arsenic (As)	ppm	≤ 1	
Cendres sulfatées	% m/m	≤ 0,1	
Chlorures	mg/kg	≤ 20	
Fer (Fe)	mg/kg	≤ 10	
Mercuré (Hg)	mg/kg	≤ 1	
Plomb (Pb)	mg/kg	≤ 0,5	
Sulfates	mg/kg	≤ 20	en SO ₄
Pureté stéréochimique (isomère L)	%	≥ 97	

VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Densité à 20°C	g/cm ³	1,18 - 1,20	
couleur (fraîche)	APHA	≤ 50	
couleur (6 mois, 25°C)	APHA	≤ 50	
métaux lourds (exprimés en plomb)	mg/kg	≤ 10	
cyanure	mg/kg	≤ 5	
calcium	mg/kg	≤ 20	

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Levures	ufc/g	≤ 10	
Moisissures	ufc/g	≤ 10	
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g		
Staphylococcus aureus	Test négatif		
Escherichia coli	Test négatif		
Salmonellae	Absence dans 25g		
Entérobactéries	Test négatif		

INFORMATIONS PRODUIT

FORMULE BRUTE : C3-H6-O3
N° CAS 79-33-4 **N° CE (EINECS)** 201-196-2
Numéro d'enregistrement REACH (FDS) : 01-2119474164-39
Synonymes : S(+)-2-Hydroxypropanoic acid

DDM (date durabilité minimum) : 36 mois

Ce produit n'est pas autorisé en usage BIOCIDE (règlement UE 528/2012).

Ce produit n'a pas à être déclaré en tant que substance à l'état nano-particulaire tel que défini à l'article R523-12 du décret 2012-232.

ORIGINE PRODUIT

Process mis en oeuvre	Fermentation
Matières premières	maïs
Origine géographique des matières premières (végétales ou animales uniquement)	France, Allemagne
Producteur	Jungbunzlauer
Site de production	France
Niveau de certification	FSSC 22000 ISO 9001

GARANTIES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Ce produit est conforme au Food Chemical Codex en vigueur (FCC).

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE). Il répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et modifications de l'additif alimentaire humain E270.

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine autorisé dans le cadre de la production de denrées alimentaires biologiques transformées. Se référer aux règlements 2016-673-UE et 889-2008-CE. (voir article 27 - inclus dans annexe VIII). Il revient à l'utilisateur de se référer à ces réglementations afin de respecter les restrictions qui y sont prévues.

Statut Casher	Ce produit est certifié casher par le/les producteurs. (certificat sur demande)
Statut Halal	Ce produit est certifié halal par le/les producteurs. (certificat sur demande)
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en œuvre, ce produit ne contient pas d'ingrédients d'origine animale (y compris huiles, graisses et gélatine), ni d'alcool éthylique.
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en œuvre, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétarien. (absence de poissons, de viandes et de leur sous-produits)
Régime alimentaire	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit peut convenir dans le cadre d'un régime végétalien (absence de viandes, poissons et de leurs sous-produits, d'œufs, de miel, de lait et de ses sous-produits).
Statut OGM	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en œuvre, aucun OGM n'est attendu dans ce produit.
Statut pesticides	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process mis en œuvre, aucun pesticide n'est attendu dans ce produit.
Statut ESB/EST	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de risque de contamination par ESB/EST.
Statut ionisation	Sur la base des informations dont nous disposons sur le process, aucun traitement par ionisation n'est effectué par le producteur (attestation producteur sur demande).
Solvants résiduels	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.
Résidus de métaux catalyseurs	Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de résidus de métaux catalyseurs.
Conformité des emballages	L'emballage de ce produit est apte au contact alimentaire (attestation producteur sur demande).

TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE – USAGE REGLEMENTE

Ce produit répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine tels que définis dans le décret 2011-509, l'arrêté du 19-10-2006 et actes modificatifs.

Ce produit a fait l'objet de déclarations auprès de la DGCCRF selon article 8 du décret 2011-509 pour un ou des usages en tant qu'auxiliaire technologique pour denrées alimentaires. Il revient à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'autorisation et d'utilisation qui y sont définies, sont respectées et compatibles avec l'emploi prévu par celui-ci. La liste des usages déclarés est disponible sur le site Web de la DGCCRF : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/produits_alimentaires/liste-auxiliaires-technologiques-declares-v1.pdf

VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Valeur énergétique en kcal/100g	kcal/100g	240	
	kcal/100g	240	
Valeur énergétique en kJ par 100g	kJ/100g	1040	
Protéides (protéines)	g/100g	≤ 0	
Glucides (hydrates de carbonés)	g/100g	≤ 0,5	en glucose
dont sucres	g/100g	≤ 0,5	
Fibres diététiques	g/100g	≤ 0	
Lipides (matières grasses)	g/100g	≤ 0	
dont acides gras saturés	g/100g	≤ 0	
Sodium	mg/100g	≤ 5	
Acides organiques	g/100g	80	
Calcium	ppm	≤ 20	
Fer	ppm	≤ 10	
Magnésium	mg/100g	≤ 0,05	
Potassium	mg/100g	≤ 0,3	
Zinc	mg/100g	≤ 0,05	

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES (SELON LISTE ANNEXE II DU RÈGLEMENT 1169-2011-CE)

Ce tableau est réalisé à partir des déclarations des producteurs.

	PRÉSENCE INTENTIONNELLE DANS LE PRODUIT	PRÉSENCE SUR LA LIGNE DE PRODUCTION - RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE
1_ Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales.	Non	Non
2 Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
3 Oeufs et produits à base d'oeufs.	Non	Non
4 Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
5 Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
6 Soja et produits à base de soja.	Non	Non
7 Lait et produits à base de lait (y compris lactose).	Non	Non
8 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou de Queensland) et produits à base de ces fruits.	Non	Non
9 Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non
10 Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	Non
11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.	Non	Non
13 Lupin et produits à base de lupin.	Non	Non
14 Mollusques et produits à base de mollusques.	Non	Non

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites de Quaron, sans qu'il y ait d'impact quant au risque de contaminations croisées :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO2 total.

Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales.

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

Oeufs et produits à base d'oeufs.

Soja et produits à base de soja.

GARANTIES POUR LA NUTRITION ANIMALE

Ce produit convient pour un usage en nutrition animale.

Il répond à la directive européenne 2002-32-CE et actes modificatifs relative aux substances indésirables dans les aliments destinés à l'alimentation des animaux.

Numéros d'agrément des sites Quaron au titre du règlement 183-2005-CE :

α FR 35 281 003 (Rennes)

α FR 79 191 001 (Niort)

α FR 33 122 002 (Cestas)

α FR 59 286 001 (Haubourdin)

α FR 77 305 005 (Montereau)

Ce produit ne rentre pas dans le périmètre de certification GMP+ de Quaron.

Usages autorisés, selon le registre européen des additifs autorisés en nutrition animale	Additif technologique : 1a_Conservateur
Nom de l'additif selon registre européen des additifs autorisés en nutrition animale	acide lactique
Numéro d'enregistrement de l'additif	E 270
Date de fin d'autorisation de l'additif	non déterminé au 16-02-2018

Ce produit est un additif, ou un mélange d'additifs, pour l'alimentation animale, autorisé dans le cadre de la production biologique, selon le règlement 2016-673-UE modifiant le règlement 889-2008-CE.

(inclus dans annexe VI).

Il revient à l'utilisateur de se référer à ces réglementations afin de respecter les restrictions qui y sont prévues.

GARANTIES POUR LA COSMÉTIQUE

Dénomination INCI	LACTIC ACID
Fonctions cosmétiques selon commission 2006-257-CE	agent tampon humectant entretien de la peau
Substances interdites	Ce produit ne contient aucune des substances interdites listées dans l'annexe II du règlement 1223-2009-CE et actes modificatifs relatifs aux produits cosmétiques.
Substances faisant l'objet de restrictions	Ce produit ne fait pas l'objet de restrictions pour les produits cosmétiques listés à l'annexe III du règlement 1223-2009 et actes modificatifs.
Nanomatériaux au sens de la réglementation cosmétique (R1223-2009-CE)	Ce produit ne contient pas de "nanomatériaux", cad aucun matériau insoluble ou bio-persistant fabriqué intentionnellement et de structure de 1 à 100 nm.
Substances parfumantes allergènes étiquetables	Ce produit ne contient aucune des 26 substances parfumantes allergènes étiquetables tel que défini dans la directive 2003-15-CE.
Expérimentation animale	Ce produit n'a pas fait l'objet d'expérimentation animale afin de satisfaire à la réglementation cosmétique. Ce produit n'a pas fait l'objet d'expérimentation animale par le producteur afin de satisfaire à la réglementation REACH.

Conservateur (type et concentration)	Aucun conservateur n'est ajouté au produit.
Antioxydant (type et concentration)	Aucun antioxydant n'est ajouté au produit.
Séquestrant/complexant (type et concentration)	Aucun séquestrant/complexant n'est ajouté au produit.
Colorant (type et concentration)	Aucun colorant n'est ajouté au produit.
Filtre UV (type et concentration)	Aucun filtre ultra violet n'est ajouté au produit.

Statut CMR	Ce produit n'est pas une substance classée cancérogène, mutagène ou toxique pour la reproduction (CMR). Pour plus d'informations, se référer à la section 11 de la fiche de données de sécurité.
Statut SVHC	Ce produit n'est pas une substance extrêmement préoccupante (SVHC). Pour plus d'informations, se référer à la section 15 de la fiche de données de sécurité.

ECOCERT / ECOLABEL / COSMOS

Un certificat ECOCERT cosmétique est disponible sur demande selon origine.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ce produit est constitué d'un mélange d'acide lactique et de lactate d'acide lactique.

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

Modifications depuis version précédente : Teneurs en sulfates et en chlorures, retrait de l'usage en codex oenologique

Fin du document

Adresse de contact

QUARON
3 Rue de la Buhotière
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE
Tel. : +33 (0)2 99 29 46 00
Fax : +33 (0)2 99 29 46 24
fds-quaronfrance@quaron.com - www.quaron.com

Votre distributeur QUARON est certifié

ISO 9001
ISO 14001
BIO (sauf Formerie)
GMP+ : sites de Rennes, Niort et Haubourdin
HACCP : sites de Rennes, Niort et Haubourdin

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

DENEGATION DE RESPONSABILITE : Les informations contenues dans cette fiche technique proviennent de sources que nous considérons dignes de bonne foi et sont données à titre indicatif. Les renseignements mentionnés ci-dessus n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité et doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur. Veuillez contacter nos services pour de plus amples informations.