

# HOW YOU CAN INCLUDE LACTOSALT INTO YOUR FORMULAS

## What is your sodium reduction target (Tableau 1)

Salt (%)	Sodium (%)	Sodium Reduction target (%)								
		-10,00%	-15,00%	-20,00%	-25,00%	-30,00%	-35,00%	-40,00%	-45,00%	-50,00%
2	0,79	0,707	0,668	0,629	0,590	0,550	0,511	0,472	0,432	0,393
1,9	0,75	0,672	0,635	0,597	0,560	0,523	0,485	0,448	0,411	0,373
1,8	0,71	0,637	0,601	0,566	0,531	0,495	0,460	0,424	0,389	0,354
1,7	0,67	0,601	0,568	0,534	0,501	0,468	0,434	0,401	0,367	0,334
1,6	0,63	0,566	0,534	0,503	0,472	0,440	0,409	0,377	0,346	0,314
1,5	0,59	0,531	0,501	0,472	0,442	0,413	0,383	0,354	0,324	0,295
1,4	0,55	0,495	0,468	0,440	0,413	0,385	0,358	0,330	0,303	0,275
1,3	0,51	0,460	0,434	0,409	0,383	0,358	0,332	0,307	0,281	0,255
1,2	0,47	0,424	0,401	0,377	0,354	0,330	0,307	0,283	0,259	0,236
1,1	0,43	0,389	0,367	0,346	0,324	0,303	0,281	0,259	0,238	0,216
1	0,39	0,354	0,334	0,314	0,295	0,275	0,255	0,236	0,216	0,197
0,9	0,35	0,318	0,301	0,283	0,265	0,248	0,230	0,212	0,195	0,177
0,8	0,31	0,283	0,267	0,252	0,236	0,220	0,204	0,189	0,173	0,157
0,7	0,28	0,248	0,234	0,220	0,206	0,193	0,179	0,165	0,151	0,138
0,6	0,24	0,212	0,200	0,189	0,177	0,165	0,153	0,141	0,130	0,118
0,5	0,2	0,177	0,167	0,157	0,147	0,138	0,128	0,118	0,108	0,098
0,4	0,16	0,141	0,134	0,126	0,118	0,110	0,102	0,094	0,086	0,079
0,3	0,12	0,106	0,100	0,094	0,088	0,083	0,077	0,071	0,065	0,059
0,2	0,08	0,071	0,067	0,063	0,059	0,055	0,051	0,047	0,043	0,039
0,1	0,04	0,035	0,033	0,031	0,029	0,028	0,026	0,024	0,022	0,020

### How to read it ?

A formula with 1,8% of salt contains 0,707g of sodium

• You want to be under 0,5g Na/100g of product:  
→ you need a reduction of 30%

• You want a reduction of 50% :  
→ you need to be at 0,354g Na/100g

## What is the sodium content in a product formulated with salt and LactoSalt Optitaste ? (Tableau 2)

Salt (%)	LactoSalt Optitaste content (%)									
	0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9
2	0,786	0,794	0,802	0,810	0,818	0,826	0,834	0,842	0,850	0,858
1,9	0,747	0,755	0,763	0,771	0,779	0,787	0,795	0,803	0,811	0,819
1,8	0,707	0,715	0,723	0,731	0,739	0,747	0,755	0,763	0,771	0,779
1,7	0,668	0,676	0,684	0,692	0,700	0,708	0,716	0,724	0,732	0,740
1,6	0,629	0,637	0,645	0,653	0,661	0,669	0,677	0,685	0,693	0,701
1,5	0,590	0,598	0,606	0,614	0,622	0,630	0,638	0,646	0,654	0,662
1,4	0,550	0,558	0,566	0,574	0,582	0,590	0,598	0,606	0,614	0,622
1,3	0,511	0,519	0,527	0,535	0,543	0,551	0,559	0,567	0,575	0,583
1,2	0,472	0,480	0,488	0,496	0,504	0,512	0,520	0,528	0,536	0,544
1,1	0,432	0,440	0,448	0,456	0,464	0,472	0,480	0,488	0,496	0,504
1	0,393	0,401	0,409	0,417	0,425	0,433	0,441	0,449	0,457	0,465
0,9	0,354	0,362	0,370	0,378	0,386	0,394	0,402	0,410	0,418	0,426
0,8	0,314	0,322	0,330	0,338	0,346	0,354	0,362	0,370	0,378	0,386
0,7	0,275	0,283	0,291	0,299	0,307	0,315	0,323	0,331	0,339	0,347
0,6	0,236	0,244	0,252	0,260	0,268	0,276	0,284	0,292	0,300	0,308
0,5	0,197	0,205	0,213	0,221	0,229	0,237	0,245	0,253	0,261	0,269
0,4	0,157	0,165	0,173	0,181	0,189	0,197	0,205	0,213	0,221	0,229
0,3	0,118	0,126	0,134	0,142	0,150	0,158	0,166	0,174	0,182	0,190
0,2	0,079	0,087	0,095	0,103	0,111	0,119	0,127	0,135	0,143	0,151
0,1	0,039	0,047	0,055	0,063	0,071	0,079	0,087	0,095	0,103	0,111

### How to read it?

A formula with 1,3g of salt + 0,6g of LactoSalt contains 0,56g of Na

=> Sodium content:  
Salt = 39,3%  
LactoSalt = 8%

### How to use it?

You have a recipe with 2% of salt and you would like a 20% reduction of the sodium content => You need to be at 0,63% of sodium instead of 0,79% (Tableau 1)

=> To meet this goal of 0,63%, you have several possibilities (Tableau 2):

- 1,6g of salt = 1,6g to add into the recipe
- 1,5g salt + 0,5g Lactosalt = 2g to add into the recipe (2 will impact more on taste than 1,6)

=> For a balanced choice on technological and organoleptic aspects, you have to stay close to the original percentage

In this case, we have originally 2g salt/100g product

=> So, we want a total (salt+Lactosalt) around 2 (+/- 0,1)

The best choice here is 1,5g salt+0,5g Lactosalt