

ISOMALTO E953

Descrizione del prodotto

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.

$C_{12}H_{24}O_{11}$

PM: 344.31

Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto.	Neutro.

CARATTERISTICHE	ISOMALTO E953
Chimico-fisiche	
Colore Garder dopo riscaldamento (185 °C)	Max. 2,5
Perdita all'essiccazione	Max. 2,5%
DSorbitolo (sul secco)	Max. 0,5%
DMannitolo (sul secco)	Max. 0,5%
Zuccheri riducenti (sul secco)	Max. 0,3%
pH	4-6
Ceneri solfatate (su base anidra)	Max. 0,05%
GPS+GPM	Min. 98%
POD	45
PAC	100
Arsenico	Max. 3 ppm
Piombo	Max. 1 ppm
Nichel	Max. 2 ppm
Granulometria	
> 100 micron	Max. 10%
> 150 micron	Max. 2%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 200 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 20 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Apporto Energetico/100g	
Valori energetici	Kcal 240 kJ 1000

Funzioni e caratteristiche

Poliolo ottenuto per idrogenazione dell'isomaltosio, derivato del saccarosio.

ISOMALTO E953

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente e a i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta con interno in polietilene da 25 Kg.	ISOMALTO E953.	<u>Edulcorante: E953 o Isomalto.</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.