

SUCRALOSIO E955

Descrizione del prodotto

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

$C_{12}H_{19}Cl_3O_{11}$

PM: 397.64

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	SUCRALOSIO E955
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Tenore	98-102% (su base anidra)
- Umidità	Max. 2,0%
- Metanolo	Max. 0,1%
- PAC	90
- POD	32.000-100.000
- Ceneri	Max. 0,7%
- Rotazione specifica	84-87,5°
- Metalli pesanti (come Pb)	Max. 10 ppm
- Piombo	Max. 1 ppm
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Ossido di trifenilfosfina	Max. 0,0001%
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 250 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g

Funzioni e caratteristiche

Il sucralosio è realizzato con un processo in più fasi che inizia con l'ordinario zucchero da tavola (saccarosio) e sostituisce tre gruppi idrogenoossigeno nella molecola dello zucchero con tre atomi di cloro. Il risultato era un dolcificante stabile con lo stesso sapore dello zucchero, ma con poche calorie.

Il sucralosio ha un potere dolcificante che è 600 volte quello dello zucchero. Il potete anticongelante non influisce sul prodotto finito in quanto viene dosato in piccolissime quantità (ppm).

SUCRALOSIO E955

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.	SUCRALOSIO E955.	Edulcorante: E955 o Sucralosio. 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.