NITRATO DI POTASSIO E252
con antiagglomerante

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
EINECS: 231-818-8
KNO_3
PM: 101,11
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Composizione

E252 Nitrato di potassio (Min. 99,5% su base anidra); agente antiagglomerante: E551 Biossido di silicio (0,5 – 1%).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere cristallina.
Gusto	Fresco, salato, pungente. Privo di odori anomali.

CARATTERISTICHE	NITRATO DI POTASSIO E252
Chimico-fisiche	
- Tenore	Min. 99,5% sulla sostanza secca
- pH (sol. 5% - con agente anti-impaccante)	4,5 – 8,5
- Perdita all'essiccazione	Max. 1,0%
- Nitriti	Max. 20 mg/Kg espresso in KNO_2
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Piombo	Max. 2 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Agente antiagglomerante (E551 – biossido di silicio SiO_2)	0,5 – 1%

Funzioni e caratteristiche

Il nitrato di potassio è un conservante utilizzato come conservante e in qualità di acceleratore/formatore del colore in numerosi prodotti carnei trasformati.
L'additivo è impiegato in una vasta gamma di prodotti: Formaggi (pasta dura, semidura o semimolle), anologhi dei formaggi, carne e prodotti a base di carne ed impasti.

NITRATO DI POTASSIO E252

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 illinoiesis (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
Cartoni con all'interno sacco in polietilene da 25 Kg/netto.	**NITRATO DI POTASSIO E252.**	Conservante: Nitrato di potassio o E252; agente antiagglomerante: E551 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

TMC	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.