

ACIDO ASCORBICO E300

Formula chimica

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

EINECS: 200-066-2

$C_6H_8O_6$

PM: 176,13

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Granuli-fine.
Gusto	Acido.

CARATTERISTICHE	ACIDO ASCORBICO E300
Chimico-fisiche - Tenore - Intervallo di fusione - Umidità - Ceneri solfatate - Potere rotatorio (α) _D ²⁰ - pH soluzione acquosa al 2% - Metalli pesanti (come PB) - Arsenico - Piombo - Ferro - Cadmio - Rame - Mercurio	Min. 99% sulla sostanza secca 189°C-193°C con decomposizione Max. 0,4% Max. 0,1% Da +20,5° a 21,5° 2,4-2,8 Max. 10 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 5 ppm Max. 1 ppm
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - E.coli - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus	< 1000 ufc/g < 100 ufc/g Assente/g Assente/25g Assente/25g

Funzioni e caratteristiche

L'acido ascorbico comunemente indicato con nome di vitamina C. Non può essere usato come integratore vitaminico quando etichettato E300. Aggiunto ai cibi, funge da antiossidante e acidificante.

ACIDO ASCORBICO E300

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
Sacchetti da 1 Kg di alluminato in cartoni da 15 confezioni (bancali da 600 Kg). Cartoni con all'interno sacco in polietilene da 25 Kg (bancali da 1.000 Kg).	ACIDO ASCORBICO E300.	<u>Antiossidante: Acido ascorbico o E300.</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

TMC	Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.