

## ASCORBATO DI SODIO E301

### Formula chimica

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

EINECS: 205-126-1

$C_6H_7O_6Na$

PM: 198,11

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Granuli-fine.
<b>Gusto</b>	Tipico.

CARATTERISTICHE	ASCORBATO DI SODIO E301
<b>Chimico-fisiche</b> - Tenore - Umidità - Potere rotatorio ( $\alpha$ ) <sub>D</sub> <sup>20</sup> - pH soluzione acquosa al 10% - Metalli pesanti (come PB) - Arsenico - Piombo - Mercurio	Min. 99% sulla sostanza secca Max. 0,25% Da +103° a 106° 6,5-8,0 Max. 10 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm
<b>Microbiologiche</b> - 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'ascorbato di sodio è il sale sodico dell'acido ascorbico, esso è presente in molti frutti ed in molte verdure. Previene la formazione di chiazze brunastre sulla frutta, nonché la formazione delle nitrosammine nella carne. Nei prodotti carnei aiuta il mantenimento del colore normalmente favorito o accelerato da nitriti, nitrati o acido ascorbico.

## ASCORBATO DI SODIO E301

### 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 <sub>2</sub> )		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).	<b>ASCORBATO DI SODIO E301.</b>	Antiossidante: Ascorbato di sodio o E301. 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

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