

FOSFATO MONOPOTASSICO E340(i)

Formula chimica

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

EINECS: 231-913-4

KH_2PO_4

PM: 136,09

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	FOSFATO MONOPOTASSICO E340(i)
Chimico-fisiche	
- Tenore	Min. 98%
- Umidità	Max. 1%
- pH	4,3 – 4,8
- Contenuto in P_2O_5	Min. 51,5%
- Sostanze insolubili in acqua	Max. 0,2%
- Fluoruri	Max. 10 ppm
- Arsenico	Max. 1 ppm
- Piombo	Max. 1 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Cadmio	Max. 1 ppm

Funzioni e caratteristiche

Il fosfato monopotassico è impiegato nell'industria alimentare per molteplici applicazioni. Le principali ne vedono l'uso in qualità di componente di sali di fusione nella produzione di sottilette e altri tipi di formaggi fusi, agente tamponante e/o integratore di minerali in bevande (ad esempio bevande vegetali a base soia), drink isotonici e relativi blend in polvere; nei prodotti a base carne consente di aumentare la capacità di ritenzione idrica e ridurre la perdita di liquidi in cottura aumentando in tal modo la resa finale di processo.

FOSFATO MONOPOTASSICO E340(i)

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.	FOSFATO MONOPOTASSICO E340(i)	Correttore di acidità: Fosfato monopotassico o E340(i). 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.