

## MANNITOLO E421

### Formula chimica

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

EINECS: 200-711-8

C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>

PM (forma anidra): 182,2.

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Tipico.

CARATTERISTICHE	MANNITOLO E421
<p><b>Chimico-fisiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenore</li> <li>- Umidità</li> <li>- Solubilità</li> <li>- Zuccheri riducenti</li> <li>- Zuccheri totali</li> <li>- pH</li> <li>- Potere rotatorio borato</li> <li>- Punto di fusione</li> <li>- Ceneri solfatate</li> <li>- Acidità (ml NaOH 0,02N)</li> <li>- Conduttività</li> <li>- Solfati</li> <li>- Cloruri</li> <li>- Metalli pesanti (come PB)</li> <li>- Piombo</li> <li>- Nichel</li> <li>- Arsenico (come As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)</li> <li>- Granulometria - particelle &gt; 500 µm</li> <li>- Granulometria - particelle &gt; 40 µm</li> <li>- POD</li> </ul>	<p>Min. 98%</p> <p>Max. 0,3%</p> <p>Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere</p> <p>Max. 0,3%</p> <p>Max. 1%</p> <p>5-8</p> <p>+23 - +25°</p> <p>164-169 °C</p> <p>Max. 0,02%</p> <p>Max. 0,25 ml</p> <p>Max. 20 mS/cm</p> <p>Max. 100 ppm</p> <p>Max. 50 ppm</p> <p>Max. 5 ppm</p> <p>Max. 0,5 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 4 ppm</p> <p>Max. 10%</p> <p>Min. 60%</p> <p>50</p>
<p><b>Microbiologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica mesofila totale</li> <li>- E. Coli</li> <li>- Lieviti e muffe</li> <li>- Salmonella spp</li> </ul>	<p>&lt; 100 ufc/g</p> <p>Assente/g</p> <p>&lt; 10 ufc/g</p> <p>Assente/25g</p>

### Funzioni e caratteristiche

Il mannitolo è un polialcol naturale presente in molte piante, come conifere, alghe marine e funghi. Rappresenta il principale componente zuccherino della manna, estraibile dalle piante del genere Fraxinus. Industrialmente si ottiene mediante idrogenazione del fruttosio da cui si ottiene una miscela equimolare di sorbitolo e mannitolo dalla quale viene quindi purificato. Utilizzato prevalentemente come dolcificante a basso contenuto calorico e agente anticristallizzante e di rivestimento in confetti, chewing-gum e tablet; data la scarsissima igroscopicità aiuta a mantenere i prodotti di confetteria asciutti riducendone l'adesività rispetto agli incarti. Possiede spiccato cooling effect una volta disposto in soluzione.

## MANNITOLO E421

### 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
Sacchi di carta con interno in polietilene da 25 Kg.	<b>MANNITOLO E421.</b>	Stabilizzante/dolcificante: Mannitolo o E421. 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.