

GLICERINA E422

Formula chimica

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

EINECS: 200-289-5

$C_3H_8O_3$

PM (forma anidra): 92,10

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Incolore.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Liquido igroscopico e sciropposo.
Gusto	Tipico con odore caratteristico, né acre né sgradevole.

CARATTERISTICHE	GLICERINA E422
Chimico-fisiche	
- Tenore	Min. 99,9%
- Umidità	Max. 0,5%
- Peso specifico (25°C/25°C)	Min. 1,257
- Indice di rifrazione $[n]_D^{20}$	1,471 – 1,474
- Ceneri solfatate	Max. 0,01%
- Butantrioli	Max. 0,2%
- Acidi ed esteri grassi (espresso in acido butirrico)	Max. 0,1%
- Composti clorurati (espressi in cloro)	Max. 30 ppm
- 3-Monocloropropan-1,2-diolo (3-MCPD)	Max. 0,1 ppm
- Metalli pesanti	Max. 5 ppm
- Piombo	Max. 2 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Cadmio	Max. 1 ppm
- Arsenico	Max. 3 ppm
- POD	50-70
- PAC	370

Funzioni e caratteristiche

La glicerina (o glicerolo) può essere impiegata come dolcificante, umettante, emulsionante e supporto per additivi sintetici. È utilizzata in numerosi prodotti tra cui caramelle, confetti per l'alito, aromi, prodotti da forno fini, bevande liquorose, sciroppi, prodotti da forno e da pasticceria, alimenti dietetici ecc. Il dosaggio medio di glicerolo rilevato in drink aromatizzati, cocktail e drink a base di vino, bevande spiritose ecc. si aggira su 0,4–0,65% sul prodotto finito, arrivando anche a valori più elevati (1,2-1,5%).

GLICERINA E422

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
Taniche da 25 Kg.	GLICERINA E422.	Emulsionante/dolcificante: Glicerolo o E422. 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.