

DIFOSFATO DISODICO E450(i)

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
EINECS: 231-835-0
 $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$
PM: 221,94
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	DIFOSFATO DISODICO E450(i)
Chimico-fisiche	
- Tenore	Min. 95% su base anidra
- Solubilità	Solubile in acqua
- Umidità	Max. 0,5%
- Sostanze insolubili in acqua	Max. 1%
- Densità apparente	850 – 1030 g/dm ³
- pH (sol. 1%)	3,7 - 5
- Arsenico	Max. 1 ppm
- Piombo	Max. 1 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Cadmio	Max. 1 ppm
- Fluoruri	Max. 10 ppm
- Alluminio	Max. 200 ppm

Funzioni e caratteristiche

Può essere impiegato per il trattamento di diverse preparazioni di carni (es. *burger meat* con verdure, *breakfast sausages*) in quanto consente la decontrazione del muscolo con conseguente espansione ed aumento della capacità di assorbimento d'acqua e di ritenzione idrica, specialmente se associato a NaCl. Inoltre, viene impiegato come componente di sistemi lievitanti, regolatore di acidità o come agente antiagglomerante ed emulsionante. Altre applicazioni frequenti ne vedono l'impiego in: crostacei e filetti di pesce congelati e surgelati e relative paste, surimi, formaggi e prodotti caseari non stagionati, formaggi fusi e analoghi, salse, pastelle, noodles, pane e panini lievitati artificialmente (soda bread), dessert, bevande aromatizzate a base di proteine vegetali, sport drinks.

DIFOSFATO DISODICO E450(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.	DIFOSFATO DISODICO E450(i)	Addensante/stabilizzante: Difosfato disodico o E450(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 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.