

HPMC – IDROSSIPROPILMETILCELLULOSA E464

Formula chimica

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

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$

PM: da 13.000 a 200.000 circa

L' idrossi-propil-metilcellulosa è ottenuta dalla cellulosa, il principale polisaccaride e costituente del legno e di tutte le strutture vegetali mediante modifica per via chimica.

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco, leggermente giallastro o grigiastro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Insapore.

CARATTERISTICHE	HPMC E464
Chimico-fisiche <ul style="list-style-type: none"> - Solubilità - Gruppi metossilici - Gruppi idrossipropossilici - pH (sol. 1%) - Viscosità - Umidità - Piombo - Ceneri solfatate - Cloridrine di propilene - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio 	<p>Si gonfia nell'acqua, con formazione di una soluzione colloidale e viscosa, da limpida e opalescente. Insolubile in etanolo.</p> <p>27 – 30%</p> <p>4 – 7,5%</p> <p>5 - 8</p> <p>3.000 - 5.600 cps</p> <p>Max. 5%</p> <p>Max. 2 ppm</p> <p>Max. 1,5%</p> <p>Max. 0,1 ppm</p> <p>Max. 3 ppm</p> <p>Max. 2 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p>
Microbiologiche <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - Coliformi - Lieviti e muffe - Salmonella spp - Staphylococcus aureus - Listeria monocytogenes - Bacillus cereus 	<p>< 500 ufc/g</p> <p>Assente/10g</p> <p>< 500 ufc/g</p> <p>Assente/25g</p> <p>Assente</p> <p>Assente</p> <p>Assente</p>

Funzioni e caratteristiche

Svolge diversi compiti, principalmente è usato come agente addensante, fibra alimentare, agente anti-aggregante e filmogeno. È simile alla cellulosa, ma presenta una migliore solubilità in acqua. Può fungere da materiale di supporto per compresse e tablet a rilascio controllato di principio attivo.

Trova impiego nelle farine e nei prodotti gluten-free dove viene impiegata per migliorare le caratteristiche organolettiche dei prodotti per celiaci.

HPMC -IDROSSIPROPILMETILCELLULOSA E464

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 20 Kg.	IDROSSIPROPILMETILCELLULOSA E464	<u>Emulsionante:</u> Idrossipropilmetilcellulosa o E464. 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.