

MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E471 (MDG 90)

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per uso alimentare umano.
Monodigliceride saturo in granuli ottenuto per distillazione molecolare da grasso alimentare di origine vegetale.
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-avorio.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	MDG 90 E471
Chimico-fisiche - Monoestere totale - Umidità - Solubilità - Indice di acidità - Glicerolo libero - Diglicerolo - Poligliceroli - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - Glicerolo totale - Ceneri solfatate	Min. 95% Max. 2% Insolubile in acqua, solubile in etanolo e toluene a 50 °C Max. 6% Max. 7% Max. 4% Max. 1% Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm 16-33% Max. 0,5%
Valori nutrizionali/100g - Valori energetici	850 Kcal/3.600 kJ

Funzioni e caratteristiche

Caratteristiche applicative: Elevato potere emulsionante; Spiccata funzione aerante; Forte azione anti raffermando; Buona dispersibilità. Consente di ottenere: aumento dell'overrun nei gelati con l'ottenimento di una struttura più forte e cremosa; Buona dispersione dei grassi negli impasti per prodotti da forno con conseguente lievitazione e alveolatura regolare delle farine; Ottima emulsione nella produzione di margarine e shortenings industriali; Emulsione e stabilizzante in quanto facilita il distacco nella produzione di caramelle tipo "mou" e chewing gums.

Modalità d'impiego: Grazie alla sua elevata dispersibilità l'MDG 90 può essere utilizzato tal quale in moltissime applicazioni. Nel caso specifico dei prodotti da forno è preferibilmente utilizzato emulsionandolo a caldo con acqua nella proporzione di 1:4. In tale caso, la pasta bianca che si ottiene può essere conservata anche a temperatura ambiente per alcuni giorni e potrà essere aggiunta tal quale agli impasti nella produzione di lievitati (in genere secondo/terzo impasto in cui vengono aggiunti anche i grassi).

MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E471

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 Buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 18. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	MDG 90 – MONO- DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E471.	<u>Emulsionante: Monodigliceridi degli acidi grassi o E471.</u> 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.