

## FARINA DI SEMI DI CARRUBE E410

### Formula chimica

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

La farina di semi di carrube si ottiene dall'endosperma macinato dei semi della pianta del carrubo, *Ceratonia siliqua* (L.) Taub. (famiglia Leguminosae), presente maggiormente nelle regioni mediterranee. Essa è costituita essenzialmente da un polisaccaride idrocolloidale ad alto peso molecolare, composto principalmente da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio unite attraverso legami glucosidici, che può essere chimicamente descritto come un galattomannano.

EINECS: 232-541-5

PM: 50.000 – 3.000.000

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco-Beige.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Neutro

CARATTERISTICHE	FARINA DI SEMI DI CARRUBE E410 A CALDO	FARINA DI SEMI DI CARRUBE E410 A FREDDO
<b>Chimico-fisiche</b> - Tenore di galattomannani - Solubilità - Umidità - Ceneri - Proteine - Sostanze insolubili in sol. acida - Etanolo e propan-2-olo - Amido - Metalli pesanti (come PB) - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - pH - Viscosità (1%)	Min. 75% Solubile in acqua calda, insolubile in etanolo Max. 15% Max. 1,2% Max. 7% Max. 4% Max. 1% Assente Max. 20 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm 5-7 Min. 2.400 cps	Min. 75% Solubile a freddo Max. 15% Max. 1,2% Max. 7% Max. 4% Max. 1% Assente Max. 20 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm 5-7 Min. 2.400 cps
<b>Microbiologiche</b> - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp	< 5.000 ufc/g Assente/g < 500 ufc/g Assente/25g	< 5.000 ufc/g Assente/g < 300 ufc/g Assente/25g

### Funzioni e caratteristiche

Additivo alimentare utilizzato come Addensante e stabilizzante.

La tipologia **a caldo** necessita di riscaldamento (circa 80° C per 1-2 minuti) per giungere a completa solubilizzazione ed esplicare appieno l'attività addensante

La varietà **a freddo** trova ideale applicazione in soft drinks, maionesi, gelati e alimenti in genere preparati a freddo nei quali migliora la tessitura, dona stabilità al congelamento/scongelo e riduce i fenomeni di sineresi. Si raccomanda di miscelare il prodotto con gli altri ingredienti in polvere per migliorare dissoluzione e distribuzione oppure di disperderlo nell'olio/grasso.

## FARINA DI SEMI DI CARRUBE E410

### 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 Sacchetti in alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg Sacchetti in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 o 20 kg	<b>FARINA DI SEMI DI CARRUBE A CALDO O A FREDDO E410.</b>	<u>Addensante/stabilizzante: Farina di semi di carruba o E410.</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

<b>TMC</b>	E410 a caldo: Consumare preferibilmente entro <b>24</b> mesi dalla data di produzione E410 a freddo: Consumare preferibilmente entro <b>12-24</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.