

ASPARTAME E951

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per uso alimentare umano.

EINECS: 245-261-3

$C_{14}H_{18}N_2O_5$

PM: 294,31

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cristallina.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	ASPARTAME E951
Chimico-fisiche - Tenore - Solubilità - Rotazione specifica $[\alpha]_D^{20}$ - Umidità - pH - Ceneri solfatate - Metalli pesanti (calcolato come Pb) - Piombo - Arsenico - Acido 5-benzil-3,6-diosso-2-piperazinacetico - POD	Min. 98% su base anidra Poco solubile in acqua ed etanolo + 14,5° - + 16,5° Max. 4,5% 4,5 - 6,0 Max. 0,2% Max. 10 ppm Max. 1 ppm Max. 3 ppm Max. 1,5% 18.000 - 20.000
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - E. coli - Coliformi	< 250 ufc/g < 100 ufc/g < 1 ufc/g < 10 ufc/g

Funzioni e caratteristiche

L'aspartame ha un potere dolcificante di 180-200 volte superiore a quello del saccarosio. Il sapore è dolce senza retrogusti sgradevoli. La comparsa del sapore dolce è leggermente più ritardata rispetto al saccarosio ma risulta più persistente. Associato spesso a saccarina e ad acesulfame K per ridurne il tipico retrogusto amaro.

Utilizzato nelle bevande aromatizzate, nei prodotti di pasticceria ma anche in confetture, gelatine e yogurt.

ASPARTAME E951

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.	ASPARTAME E951	Edulcorante: <u>Aspartame o E951</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 36-60 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.