

SUCRALOSIO E955

Formula chimica

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

EINECS: 259-952-2

$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$

PM: 397,64

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce senza retrogusti anomali o sgradevoli.

CARATTERISTICHE	SUCRALOSIO E955
Chimico-fisiche - Tenore - Umidità - Solubilità - Metanolo - PAC - POD - Altri disaccaridi clorurati - Monosaccaridi clorurati - Ceneri solfatate - Rotazione specifica - Metalli pesanti (come Pb) - Piombo - Arsenico - Prodotti da idrolisi - Ossido di trifetilfosfina	Min. 98% (su base anidra) Max. 2,0% Facilmente solubile in acqua, metanolo ed etanolo Max. 0,1% 90 40.000-80.000 Max. 0,5% Max. 0,1% Max. 0,7% 84-87,5° Max. 10 ppm Max. 1 ppm Max. 3 ppm Max. 0,1% Max. 150 ppm
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Coliformi - Muffe e Lieviti - E. coli - Salmonella spp - Staphylococcus aureus	< 250 ufc/g Max. 3 MPN/g < 50 ufc/g Assente/10g Assente/25g Assente/25g

Funzioni e caratteristiche

Il sucralosio è realizzato con un processo in più fasi che inizia con l'ordinario zucchero da tavola (saccarosio) e sostituisce tre gruppi idrogenoossigeno nella molecola dello zucchero con tre atomi di cloro. Il risultato è un dolcificante stabile con un sapore dolce persistente e libero da retrogusti, ma con poche calorie. Il sucralosio ha un potere dolcificante che è pari a circa 600 volte quello dello zucchero. Il potere anticongelante non influisce sul prodotto finito in formulazioni frozen in quanto viene dosato in piccolissime quantità (nell'ordine dei ppm); questa considerazione è da ritenersi valida in generale per tutti gli edulcoranti intensivi (aspartame, acesulfame, etc).

SUCRALOSIO E955

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.	SUCRALOSIO E955.	<u>Edulcorante: Sucralosio o E955.</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.