

## STEVIA E960

### Formula chimica

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

Composizione: **Glicoside dello steviolo - Rebaudioside A al 97%**

C<sub>44</sub>H<sub>70</sub>O<sub>23</sub>

PM: 967,01

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

### Specifiche tecniche

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>Colore</b>                  | Bianco.   |
| <b>Aspetto</b>                 | Omogeneo. |
| <b>Texture</b>                 | Polvere.  |
| <b>Gusto</b>                   | Dolce.    |

| CARATTERISTICHE               | STEVIA E960                             |
|-------------------------------|---|
| <b><u>Chimico-fisiche</u></b> |   |
| - Tenore                      | Min. 97%                                |
| - Altri glicosidi steviolici  | Max. 3%                                 |
| - Solubilità                  | Solubile o debolmente solubile in acqua |
| - Umidità                     | Max. 5%                                 |
| - pH                          | 4,5 - 7                                 |
| - Ceneri                      | Max. 1%                                 |
| - Solventi residui            |   |
| metanolo                      | Max. 200 ppm                            |
| etanolo                       | Max. 3.000 ppm                          |
| - Metalli pesanti             | Max. 10 ppm                             |
| - Piombo                      | Max. 1 ppm                              |
| - Arsenico                    | Max. 1 ppm                              |
| - Mercurio                    | Max. 0,1 ppm                            |
| - Cadmio                      | Max. 1 ppm                              |
| - POD                         | 25.000-45.000                           |
| <b><u>Microbiologiche</u></b> |   |
| - Carica mesofila totale      | < 1000 ufc/g                            |
| - E. Coli                     | Assente/g                               |
| - Muffe e Lieviti             | < 100 ufc/g                             |
| - Coliformi                   | < 3 MPN/g                               |
| - Staphylococcus aureus       | Assente/g                               |
| - Salmonella spp              | Assente/25g                             |

### Funzioni e caratteristiche

Il Rebaudioside A ha un potere dolcificante di 250-450 volte più alto di quello del saccarosio. Rispetto ad altri glicosidi steviolici estraibili dalla pianta della Stevia (*Stevia Rebaudiana*), risulta particolarmente apprezzato per il minor retrogusto amaro e per avere il più elevato potere edulcorante. Impiegato nelle bevande aromatizzate, soft drinks, caramelle dure e morbide, confetti ed edulcorante da tavola. Apprezzato nell'industria alimentare per la sua "origine naturale".

## STEVIA E960

### 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  |
|---------------|-------------------------|--|
| Buste da 1 kg | <b>STEVIA E960</b>      | Edulcorante: Glicoside steviolico o E960.<br>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>           | Consumare preferibilmente entro <b>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. |