

ERITRITOLO E968

Formula chimica

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

EINECS: 205-737-3

C₄H₁₀O₄

PM: 122,12

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	ERITRITOLO E968
Chimico-fisiche - Tenore - Solubilità - Umidità - pH - Ceneri solfatate - Intervallo di fusione - Zuccheri riducenti - Ribitolo e glicerolo - Arsenico - Piombo - Granulometria - POD - PAC	Min. 99,5% Molto solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo Max. 0,2% 5 - 7 Max. 0,1% 119 – 123°C Max. 0,3% Max. 0,1% Max. 0,3 ppm Max. 0,5 ppm 18-60 mesh o 30-60 mesh 60-80 280
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - Salmonella spp. - Coliformi - Patogeni	< 300 ufc/g < 100 ufc/g Assente /25g < 0,3 MPN/g Assenti

Funzioni e caratteristiche

L'eritritolo è un poliolo presente naturalmente in diversi tipi di frutta. Ha un potere calorico pressochè nullo e un ridotto peso molecolare che conferiscono interessanti caratteristiche: ha un potere anticongelante molto elevato, quindi risulta essere molto utile nella produzione di gelati e bevande ghiacciate; ha uno spiccato cooling-effect che può essere sfruttato in chewing-gum e caramelle unitamente al discreto potere dolcificante. Infine, in sinergia a edulcoranti intensivi, è indicato nella formulazione di edulcoranti da tavola con funzione bulk.

ERITRITOLO E968

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 multistrato con interno in polietilene da 25 Kg. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	ERITRITOLO E968	<u>Edulcorante: Eritritolo o E968.</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	Utilizzare preferibilmente entro 24-36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.