

CARBONATO DI CALCIO E170

Formula chimica

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

EINECS: 207-439-9

CaCO₃

PM: 100,1

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Omogenea.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	CARBONATO DI CALCIO E170
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Tenore	Min. 99,2% sulla sostanza secca
- pH	9 – 9,8
- Umidità	Max. 0,15%
- Sostanze insolubili in soluzione acida	Max. 0,2%
- Sali di magnesio e sali alcalini	Max. 1%
MgCO ₃	Max. 0,6%
SiO ₂	Max. 0,03%
Al ₂ O ₃	Max. 0,015%
Fe ₂ O ₃	Max. 0,013%
- Fluoruri	Max. 50 ppm
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Piombo	Max. 3 ppm
- Cadmio	Max. 1 ppm
- Rame	Max. 2 ppm
- Cromo	Max. 3 ppm
- Manganese	Max. 10 ppm
- Granulometria	
40 µm	d99%
7 µm	d50%
1,2 µm	d10%

Funzioni e caratteristiche

Additivo alimentare utilizzato come apportatore di calcio agente tamponante in genere in bevande aromatizzate, integratori sportivi, bevande a base di proteine vegetali, alimenti dietetici; materiale aggregante di supporto (bulk) e pigmento bianco. Largamente impiegato nella produzione di mentine, chewing-gum e caramelle morbide e dure. Può essere impiegato in qualità di agente antimpaccante e agente stabilizzante in prodotti quali ortofruttili sott'aceto, sott'olio o in salamoia e preparazioni a base di frutta e ortaggi (composta esclusa).

CARBONATO DI CALCIO E170

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 da 1 Kg.	CARBONATO DI CALCIO E170.	Colorante: Calcio carbonato o E170. 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.