

## POLIDESTROSIO E1200

### Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.  
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco-bruno.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Neutro.

CARATTERISTICHE	POLIDESTROSIO E1200
<b>Chimico-fisiche</b> - Tenore - Altri polioli - Solubilità - Umidità - 1,6-anidro-D-glucosio - Glucosio e sorbitolo - 5-idrossimetilfurfurale - Acidità - Ceneri solfatate - Metalli pesanti - Arsenico - Nichel - Piombo - pH (sol. 10%) - Granulometria	Min. 90% Max. 1% Molto solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo Max. 4% Max. 4% Max. 4% Max. 0,1% Max. 0,3% Max. 0,3% Max. 5 ppm Max. 0,3 ppm Max. 2 ppm Max. 0,5 ppm 4 - 6 60-80 mesh
<b>Microbiologiche</b> - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - Salmonella spp. - E. coli - Coliformi	< 1000 ufc/g < 10 ufc/g Assente /25g Assente /25g < 3 MPN/g

### Funzioni e caratteristiche

Fibra alimentare sintetica prodotta a partire da destrosio, sorbitolo e acido citrico. Comunemente utilizzata dall'industria alimentare come dolcificante o sostituto dello zucchero nei prodotti a basso contenuto calorico. Viene impiegata anche in qualità di stabilizzante, addensante o per aumentare il contenuto di fibre nei prodotti. Si usa in prodotti da pasticceria (torte e biscotti) ma anche in prodotti funzionali di cioccolateria, caramelle, gelati, marmellate e nelle bevande.

## POLIDESTROSIO E1200

### 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
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	<b>POLIDESTROSIO E1200</b>	<u>Addensante/stabilizzante:</u> <u>Polidestrosio o E1200.</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

<b>TMC</b>	Utilizzare 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.