

CREMORTARTARO E336(i)

Formula chimica

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

Sinonimi: tartrato dipotassico, tartrato dibasico di potassio, bitartrato di potassio.

$C_4H_5O_6K$

PM: 188,16

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	CREMORTARTARO E336(i)
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Tenore	Min. 99,5%
- Umidità	Max. 0,5%
- Solubilità	Leggermente solubile in acqua, praticamente insolubile in alcool
- pH (sol. 1%)	3,4
- Potere rotatorio	+ 8,0 - + 9,2
- Temperatura di fusione	230 °C
- Solfati	Max. 500 ppm
- Cloruri	Max. 500 ppm
- Ammonio	Conforme
- Ossalati (come acido ossalico)	Max. 100 ppm
- Sodio	Max. 1%
- Ferro	Max. 10 ppm
- Bario	Conforme
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Piombo	Max. 2 ppm
- Metalli pesanti	Max. 10 ppm

Funzioni e caratteristiche

Il cremore di tartaro è il sale di potassio dell'acido tartarico che si riscontra naturalmente nell'uva, ritrovabile anche come sottoprodotto naturale durante i processi di vinificazione.

In ambito alimentare è utilizzato come correttore di acidità in una gamma molto ampia di prodotti: marmellate, gelatine, bevande gassate e analcoliche, caramelle ed altri prodotti di confetteria nei quali aiuta a ridurre i fenomeni di cristallizzazione mantenendo il prodotto più morbido e meno fragile più a lungo. Può essere utilizzato inoltre come componente di lieviti chimici molto apprezzati in ambito dolciario e per la realizzazione di prodotti da forno in genere, nei quali contribuisce ad un rapido sviluppo di gas. In pasticceria può essere aggiunto all'albume per ottenere un prodotto montato privo di grumi. Funge inoltre da stabilizzante, antiagglomerante ed esaltatore dei sapori nonché da stabilizzante del colore in prodotti a base di vegetali.

CREMORTARTARO E336(i)

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. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	CREMORTARTARO E366(i)	Antiossidante: Tartrato monopotassico o E336(i). 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.