

ALGINATO DI SODIO E401

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
Alginato di sodio puro di grado alimentare ottenuto da alghe brune.
(C₆H₇NaO₆)_n
PM: 10.000 – 600.000 (valore medio tipico)
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	ALGINATO DI SODIO E401
<u>Chimico-fisiche</u> - Tenore - Umidità - Sostanze insolubili in acqua - pH - Formaldeide - Metalli pesanti (come PB) - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - Granulometria	Min. 90,8% Max. 15% Max. 2% su base anidra 6,0 – 8,5 Max. 50 ppm Max. 20 ppm Max. 3 ppm Max. 5 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm c.a. 80 mesh
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp.	< 5.000 ufc/g Assente/5g < 500 ufc/g Assente/10g

Funzioni e caratteristiche

Questo prodotto trova ideale impiego nei prodotti a base di latte, in gelati, nei quali favorisce il mantenimento di una texture cremosa e liscia rallentando lo sviluppo di cristalli di ghiaccio, salse, creme e dessert. Il prodotto è incompatibile con cationi divalenti (magnesio escluso) che ne determinano una mancata gelificazione e potenziale precipitazione; tale fenomeno può essere evitato mediante l'uso di agenti chelanti o un attento controllo del pH. Vantaggi: Addensante, gelificante, stabilizzante e agente sospendente.

Modalità d'uso: l'alginato di sodio può essere aggiunto direttamente o previa preparazione di una premiscela con acqua. In entrambi i casi deve essere prima disperso con un po' di zucchero o altro ingrediente in polvere.

ALGINATO DI SODIO E401

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	ALGINATO DI SODIO E401.	<u>Addensante/stabilizzante: Alginato di sodio o E401.</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	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.