

GOMMA GELLANO E418

Formula chimica

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

EINECS: 275-117-5

PM: circa 500.000

La gomma di gellano è un polisaccaride ad elevato peso molecolare, ottenuto per fermentazione in coltura pura di un idrato di carbonio con ceppi naturali di *Pseudomonas elodea*, purificato per estrazione con propan-2-olo o etanolo, essiccato e macinato.

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	GOMMA GELLANO E418
Chimico-fisiche - Saccarosio - Gellano (per differenza) - Solubilità - Umidità - Densità apparente - Azoto - Propan-2-olo - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio	72,5 – 77,5% 22,5 – 27,5% Solubile in acqua, insolubile in etanolo Max. 4% 450 – 580 g/L Max. 3% Max. 750 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Muffe e lieviti - Enterobatteriacee - E. coli - Salmonella spp.	≤ 10.000 ufc/g ≤ 400 ufc/g ≤ 50 ufc/g Assente/g Assente/10g

Funzioni e caratteristiche

Il prodotto è standardizzato con saccarosio al fine di presentare performance costanti. Si disperde in acqua fredda e si idrata completamente a temperature tra 70 e 80 °C per poi gelificare in seguito a raffreddamento. Tale gelificazione si verifica a temperature relativamente elevate da cui la cosiddetta caratteristica di «rapido settaggio». Il gel risultante è opaco, soffice ed elastico e presenta una discreta termoreversibilità. Questa caratteristica rende la gomma gellano un agente addensante ideale per il mantenimento in sospensione di semi, polpa o componenti fibrose in bevande o succhi a base frutta nonché un ottimo agente di protezione per la componente proteica di cui aiuta a prevenire aggregazione e precipitazione in prodotti quali bevande vegetali non trasparenti sottoposti a trattamento termico come ad esempio lattini di soia, mandorla, etc. Altre applicazioni possono essere: gelati, milkshakes, lattini o yogurt aromatizzati o altre bevande a base latte, drink alcolici, ricoperture, glasse e sciroppi a base frutta. Presenta buona sinergia con pectina, gelatina e gomma arabica.

GOMMA GELLANO E418

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 20 Kg. Buste da 1 Kg.	GOMMA GELLANO E418.	<u>Addensante/stabilizzante: Gomma gellano o E418.</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.