

MANNITOLO E421

Formula chimica

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

EINECS: 200-711-8

C₆H₁₄O₆

PM (forma anidra): 182,2.

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	MANNITOLO E421
<p>Chimico-fisiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenore - Umidità - Solubilità - Zuccheri riducenti - Zuccheri totali - pH - Potere rotatorio borato - Punto di fusione - Ceneri solfatate - Acidità (ml NaOH 0,02N) - Conduttività - Solfati - Cloruri - Metalli pesanti (come PB) - Piombo - Nichel - Arsenico (come As₂O₃) - Granulometria - particelle > 500 µm - Granulometria - particelle > 40 µm - POD 	<p>Min. 98%</p> <p>Max. 0,3%</p> <p>Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere</p> <p>Max. 0,3%</p> <p>Max. 1%</p> <p>5-8</p> <p>+23 - +25°</p> <p>164-169 °C</p> <p>Max. 0,02%</p> <p>Max. 0,25 ml</p> <p>Max. 20 mS/cm</p> <p>Max. 100 ppm</p> <p>Max. 50 ppm</p> <p>Max. 5 ppm</p> <p>Max. 0,5 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 4 ppm</p> <p>Max. 10%</p> <p>Min. 60%</p> <p>50</p>
<p>Microbiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp 	<p>< 100 ufc/g</p> <p>Assente/g</p> <p>< 10 ufc/g</p> <p>Assente/25g</p>

Funzioni e caratteristiche

Il mannitolo è un polialcol naturale presente in molte piante, come conifere, alghe marine e funghi. Rappresenta il principale componente zuccherino della manna, estraibile dalle piante del genere Fraxinus. Industrialmente si ottiene mediante idrogenazione del fruttosio da cui si ottiene una miscela equimolare di sorbitolo e mannitolo dalla quale viene quindi purificato. Utilizzato prevalentemente come dolcificante a basso contenuto calorico e agente anticristallizzante e di rivestimento in confetti, chewing-gum e tablet; data la scarsissima igroscopicità aiuta a mantenere i prodotti di confetteria asciutti riducendone l'adesività rispetto agli incarti. Possiede spiccato cooling effect una volta disposto in soluzione.

MANNITOLO E421

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.	MANNITOLO E421.	Stabilizzante/dolcificante: Mannitolo o E421. 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.