

## MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E471 (MDG 90)

### Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per uso alimentare umano.  
Monodigliceride saturo in granuli ottenuto per distillazione molecolare da grasso alimentare di origine vegetale.  
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

### Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	MDG 90 E471
<b>Chimico-fisiche</b> - Monoestere totale - Umidità - Solubilità - Indice di acidità - Glicerolo libero - Diglicerolo - Poligliceroli - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - Glicerolo totale - Ceneri solfatate	Min. 95% Max. 2% Insolubile in acqua, solubile in etanolo e toluene a 50 °C Max. 6% Max. 7% Max. 4% Max. 1% Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm 16-33% Max. 0,5%
<b>Valori nutrizionali/100g</b> - Valori energetici	850 Kcal/3.600 kJ

### Funzioni e caratteristiche

Caratteristiche applicative: Elevato potere emulsionante; Spiccata funzione aerante; Forte azione anti raffermando; Buona dispersibilità. Consente di ottenere: aumento dell'overrun nei gelati con l'ottenimento di una struttura più forte e cremosa; Buona dispersione dei grassi negli impasti per prodotti da forno con conseguente lievitazione e alveolatura regolare delle farine; Ottima emulsione nella produzione di margarine e shortenings industriali; Emulsione e stabilizzante in quanto facilita il distacco nella produzione di caramelle tipo "mou" e chewing gums.

Modalità d'impiego: Grazie alla sua elevata dispersibilità l'MDG 90 può essere utilizzato tal quale in moltissime applicazioni. Nel caso specifico dei prodotti da forno è preferibilmente utilizzato emulsionandolo a caldo con acqua nella proporzione di 1:4. In tale caso, la pasta bianca che si ottiene può essere conservata anche a temperatura ambiente per alcuni giorni e potrà essere aggiunta tal quale agli impasti nella produzione di lievitati (in genere secondo/terzo impasto in cui vengono aggiunti anche i grassi).

## MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E471

### 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 con interno in polietilene da 25 Kg Buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 18. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	<b>MDG 90 – MONO- DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E471.</b>	<u>Emulsionante: Monodigliceridi degli acidi grassi o E471.</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>	Consumare 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.