

ESTERI CITRICI DI MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E472c

Descrizione del prodotto

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

Additivo alimentare impiegato come emulsionante.

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Omogenea.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	E472c
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Solubilità	Insolubile in acqua fredda Dispersibile in acqua calda Solubile negli oli e nei grassi Insolubile in etanolo freddo
- Indice di acidità	Max. 130 mg KOH/g
- Glicerolo libero	Max. 2%
- Glicerolo totale	8-33%
- Tenore di acido citrico	13-50%
- Altri acidi grassi liberi	Max. 3% (acido oleico)
- Indice di saponificazione	225-255
- Ceneri solfatate	Max. 0,5%
- Piombo	Max. 2 ppm
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	800 Kcal/3.400 kJ

Funzioni e caratteristiche

Gli esteri citrici di mono- e di gliceridi degli acidi grassi, noti anche con il nome di CITREM, sono utilizzati soprattutto nelle seguenti applicazioni alimentari: in qualità di agenti emulsionanti e stabilizzanti in prodotti di carne trasformata trattati termicamente, tipicamente wurstel, frankfurters e prodotti emulsionati analoghi, nei quali riducono la separazione della frazione grassa migliorando la texture; come agenti antischizzo in margarine e altri mix di grassi da spalmare o sottoporre ad alte temperature; come alternative allergen-free alla lecitina di soia nella produzione di cioccolato e margarine; come agenti lucidanti di superficie in prodotti di confetteria quali fondant, come agenti stabilizzanti ed emulsionanti in salse, condimenti, creme da spalmare, dessert. E472c può essere utilizzato anche come solubilizzante di aromi e stabilizzante e coadiuvante di antiossidanti lipofili in matrici grasse.

ESTERI CITRICI DI MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI - E472c

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.	ESTERI CITRICI DI MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI – E472c.	Emulsionante: E472c o Esteri citrici di Mono- e digliceridi degli acidi grassi. 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.