

ALGINATO DI PROPILENGLICOLE E405

Formula chimica

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

$(C_9H_{14}O_7)_n$ (esterificato)

PM: 10.000 – 600.000 (valore medio tipico)

Il suddetto Alginato di 1,2 Propandiolo e' un polisaccaride idrosolubile derivato dell'alginato estratto da alghe brune.

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Da bianco a bruno-giallastro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	ALGINATO DI PROPILENGLICOLE E405
Chimico-fisiche - Tenore - Umidità - Ceneri - Tenore totale di propan-1,2-diolo libero - Tenore di propan-1,2-diolo libero - Sostanze insolubili in acqua - Formaldeide - Viscosità (1%, 25°C) - pH (sol. 1%) - Metalli pesanti - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio	16 – 20% di CO ₂ Max. 15% Max. 0,5% 15 – 45% Max. 15% Max. 2% Max. 50 ppm 100 – 1.000 cps 3 – 5 Max. 20 ppm Max. 2 ppm Max. 4 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm
Microbiologiche - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp	< 5.000 ufc/g Assente/5g < 500 ufc/g Assente/10g

Funzioni e caratteristiche

Additivo particolarmente adatto per la stabilizzazione di **gelati a base acqua**, ghiaccioli, sherbets, paste per gelati a base frutta.

Consente la preparazione di gelati di morbida struttura che si mantengono tali anche durante una lunga conservazione. Permette di conservare l'aroma genuino originario della frutta e degli ingredienti usati, senza alterare il gusto.

E' uno stabilizzante che implica la sua funzione in ambiente acido, anche a pH 3. Il range ottimale di pH e' compreso tra 3 e 6 mentre se ne consiglia l'impiego a pH superiore a 6,5. E' di facile solubilità anche in acqua fredda.

Gelati alla frutta: è consigliata una percentuale di alginato di propilenglicole fino a 200g/100 litri di miscela completa di tutti gli ingredienti e possono essere impiegati sia con procedimento di lavorazione a caldo che a freddo.

Ghiaccioli: l'alginato di propilenglicole viene usato in ragione di g. 100 per 100 litri di miscela.

Sherbets: le percentuali di impiego di alginato di propilenglicole sono di 200 g per 100 kg di miscela

ALGINATO DI PROPILENGLICOLE E405

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 in alluminio da 1 kg in cartoni da 10 kg	ALGINATO DI PROPILENGLICOLE E405.	<u>Addensante/stabilizzante/emulsionante:</u> <u>Alginato di propan-1,2-diolo o E405.</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.