

## ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI E473

### Formula chimica

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

Gli esteri di saccarosio degli acidi grassi, chiamati comunemente sucresteri, sono costituiti essenzialmente da mono-, di- e triesteri del saccarosio con acidi grassi presenti negli oli e nei grassi alimentari di origine vegetale. Vengono comunemente impiegati in qualità di emulsionanti in sistemi olio-in-acqua soprattutto nei settori della gelateria e della pasticceria.

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco-crema.
<b>Aspetto</b>	Polvere fine.
<b>Texture</b>	Omogenea.
<b>Gusto</b>	Neutro.

CARATTERISTICHE	ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI E473
<p><b>Chimico-fisiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenore (mono-, di- e tri-esteri)</li> <li>- Solubilità</li> <li>- Ceneri solfatate</li> <li>- Zuccheri liberi</li> <li>- Acidi grassi liberi (come ac. oleico)</li> <li>- p-Metossi-fenolo</li> <li>- Acetaldeide</li> <li>- Sali degli acidi grassi (come oleato di sodio)</li> <li>- Arsenico (come As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)</li> <li>- Piombo</li> <li>- Mercurio</li> <li>- Cadmio</li> <li>- Etil acetato, propan-2-olo, propilenglicolo</li> <li>- Metiletilchetone</li> <li>- Metanolo</li> <li>- Dimetilsolfossido</li> <li>- Dimetilformammide</li> <li>- 2-metilpropan-1-olo</li> <li>- Umidità</li> </ul>	<p>Min. 80%</p> <p>Moderatamente solubile in acqua fredda</p> <p>Max. 2%</p> <p>Max. 4%</p> <p>Max. 3%</p> <p>Max. 100 µg/kg</p> <p>Max. 50 mg/kg</p> <p>Max. 6%</p> <p>Max. 3 mg/kg</p> <p>Max. 2 mg/kg</p> <p>Max. 1 mg/kg</p> <p>Max. 1 mg/kg</p> <p>Max. 350 mg/kg (singolarmente o in combinazione)</p> <p>Max. 10 mg/kg</p> <p>Max. 10 mg/kg</p> <p>Max. 2 mg/kg</p> <p>Max. 1 mg/kg</p> <p>Max. 10 mg/kg</p> <p>Max. 4%</p>
<p><b>Microbiologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica mesofila totale</li> <li>- Lieviti e muffe</li> <li>- Salmonella spp.</li> <li>- E. coli</li> <li>- Listeria monocytogenes</li> <li>- Staphylococcus aureus</li> <li>- Bacillus cereus</li> </ul>	<p>&lt; 100 ufc/g</p> <p>&lt;100 ufc/g</p> <p>Assente/25g</p> <p>Assente/0,1g</p> <p>Assente/25g</p> <p>Assente/0,1g</p> <p>Assente/0,01g</p>

### Funzioni e caratteristiche

Vengono comunemente impiegati quali emulsionanti in sistemi "olio-in-acqua" (HLB – *Hydrophilic-lipophilic balance* pari a c.a. 15), in particolare nei seguenti settori: gelati e preparati per la gelateria artigianale, bevande al cocco o alla mandorla e altri prodotti a base di latte e/o derivati (creme di farcitura, mousses, toppings, coffeeewhiteners, ecc.). Trovano, inoltre, interessante applicazione nei prodotti da forno, laddove svolgono importanti azioni soprattutto a carico della frazione amilacea della farina: prodotti dolciari da forno in genere (pan di spagna, ecc.), biscotti e prodotti da forno secchi (principalmente a ridotto contenuto di materia grassa), glasse di copertura.

## ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI E473

### 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 alluminio da 1 kg in cartoni da 10 kg	<b>ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI E473.</b>	Emulsionante: Esteri di saccarosio degli acidi grassi o E473. 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>24-36</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.