

## CARRAGENINA E407

### Formula chimica

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

La carragenina è un idrocolloide naturale estratto dalle alghe rosse della classe delle *Rhodophyceae*, largamente utilizzata nell'industria alimentare (E407) come addensante, stabilizzante, gelificante.

EINECS: 232-524-2

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Giallo-Beige.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Tipico.

CARATTERISTICHE	CARRAGENINA E407
<p><b>Chimico-fisiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umidità</li> <li>- pH</li> <li>- Solubilità</li> <li>- Viscosità</li> <li>- Metalli pesanti (come PB)</li> <li>- Residui solventi (metanolo, etanolo, propan-2-olo, singolarmente o in combinazione)</li> <li>- Solfati</li> <li>- Ceneri</li> <li>- Ceneri insolubili in soluzione acida</li> <li>- Sostanze insolubili in soluzione acida</li> <li>- Arsenico</li> <li>- Piombo</li> <li>- Mercurio</li> <li>- Cadmio</li> <li>- Granulometria</li> </ul>	<p>Max. 12%</p> <p>8 - 11</p> <p>Solubile in acqua calda</p> <p>Non meno di 5 mPa.s (soluzione all'1,5 % a 75 °C)</p> <p>Max. 20 ppm</p> <p>Max. 0,1%</p> <p>15 - 40% (su base anidra)</p> <p>15 - 40% (su base anidra a 550 °C)</p> <p>Max. 1% (su base anidra)</p> <p>Max. 2% (su base anidra)</p> <p>Max. 3 ppm</p> <p>Max. 5 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 2 ppm</p> <p>c.a. 60 mesh</p>
<p><b>Microbiologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica mesofila totale</li> <li>- E. Coli</li> <li>- Lieviti e muffe</li> <li>- Salmonella spp</li> </ul>	<p>&lt; 5.000 ufc/g</p> <p>Assente/5g</p> <p>&lt; 300 ufc/g</p> <p>Assente/10g</p>

### Funzioni e caratteristiche

Si disperde in acqua fredda ed è totalmente solubile oltre i 70°C. Insolubile in oli vegetali, minerali e solventi organici.

La gelificazione si verifica quando la soluzione diventa fredda. In ambiente acido, con l'aumento della temperatura ed il tempo di riscaldamento la carragenina si degrada. Il gel si mantiene stabile in un ambiente neutro o alcalino.

Modalità d'uso: Versare la polvere (miscelata in precedenza con gli altri ingredienti in polvere) nell'acqua o nel latte mescolando fino a dispersione (70-80°C). Non versare il liquido sopra la polvere. L'ingrediente viene utilizzato principalmente in qualità di addensante in creme e dessert (a base latte in particolare), per l'aumento di resa e miglioramento della texture in prodotti carnei trasformati trattati termicamente (breakfast sausages, prosciutto cotto, etc) e in qualità di agente sospendente. Il prodotto è *white*: la polvere è bianca, il gel è quasi incolore e trasparente o comunque semitrasparente, privo di odori algali.

## CARRAGENINA E407

### 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 1 kg in cartoni da 10 kg	<b>CARRAGENINA E407.</b>	<u>Addensante/stabilizzante: Carragenina o E407.</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 maledoranti.