

FARINA DI SEMI DI GUAR E412

Formula chimica

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

La gomma di Guar è costituita da un polisaccaride idrocolloidale (Glutomannano) ad alto peso molecolare, composto principalmente da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate con legami glucosidici. Si ottiene dalla macinazione dei semi di ceppi naturali della pianta del Guar (Cyamopsis tetragonoloba).

EINECS: 232-536-0

PM: 50.000 – 8.000.000

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-giallo.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	FARINA DI GUAR E412
<p>Chimico-fisiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenore di galattomannani - Solubilità - Umidità - Ceneri - Sostanze insolubili in sol. acida - Perossidi organici - Furfurali - Pentaclorofenolo - Proteine - Amido - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - Viscosità - Mesh size (200 mesh) 	<p>Min. 80%</p> <p>Solubile in acqua fredda.</p> <p>Max. 13%</p> <p>Max. 1,5%</p> <p>Max. 4%</p> <p>Max. 0,7 meq/kg</p> <p>Max. 1 mg/kg</p> <p>Max. 0,01 mg/kg</p> <p>Max. 7%</p> <p>Assente</p> <p>Max. 3 ppm</p> <p>Max. 2 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>3.500 cps o 5.000 cps</p> <p>> 95%</p>
<p>Microbiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp 	<p>< 5.000 ufc/g</p> <p>Assente/g</p> <p>< 500 ufc/g</p> <p>Assente/25g</p>

Funzioni e caratteristiche

Additivo alimentare utilizzato come Addensante, Stabilizzante. L'elevato tenore in galattomannani consente di esibire in sistemi acquosi, anche a freddo, evidenti proprietà viscosizzanti e stabilizzanti. Questo prodotto trova impiego in moltissimi prodotti alimentari differenti (gelati, creme, dessert, decorazioni, glasse, salse, zuppe, paste senza glutine, etc).

FARINA DI GUAR E412

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 Sacchetti in alluminio da 5 Kg in cartoni da 20 Kg Sacchetti in alluminio da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	FARINA DI GUAR E412 3.500 CPS E 5.000 CPS.	<u>Addensante/stabilizzante: Farina di guar o E412.</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.