

GOMMA ARABICA/GOMMA D'ACACIA E414

Formula chimica

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

La gomma d'acacia è un essudato secco ricavato da fusti e rami di ceppi naturali di Acacia senegal (L) Willdenow e di altre specie di acacia affini (Fam. Leguminosae). Essa è essenzialmente un arabinogalattano formata da polisaccaridi ad elevato peso molecolare e dai loro sali di calcio, di potassio e di magnesio che, per idrolisi danno arabinosio, galattosio, ramnosio ed acido glucuronico. Conforme al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche.

EINECS: 232-519-5

PM: circa 350.000

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	GOMMA ARABICA E414
Chimico-fisiche <ul style="list-style-type: none">- Solubilità- Umidità- Ceneri- Sostanze insolubili in sol. acida- Viscosità- Amido- Metalli pesanti (come PB)- Arsenico- Piombo- Mercurio- Cadmio- pH	Solubile in acqua fredda. Max. 10% Max. 4% Max. 0,1% Min. 60 cps Assente Max. 20 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm 4-5
Microbiologiche <ul style="list-style-type: none">- Carica mesofila totale- E. Coli- Lieviti e muffe- Salmonella spp	< 1.000 ufc/g Assente/5g < 100 ufc/g Assente/10g

Funzioni e caratteristiche

Additivo alimentare che trova ideale impiego nei gelati e nelle bevande come agente addensante, emulsionante, anticristallizzante, sospendente, stabilizzante; incrementa inoltre il rilascio del flavour. Rispetto ad altri polisaccaridi presenta una solubilità in acqua superiore ed una viscosità relativamente ridotta ed indipendente dal pH, sebbene valori estremi (superiori a 8 o inferiori a 4) possano ridurre le capacità addensanti dell'additivo. Il prodotto è utilizzato anche come agente di incapsulamento in tablet e prodotti di confetteria.

GOMMA ARABICA E414

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.	GOMMA ARABICA E414.	<u>Addensante/stabilizzante: Gomma arabica/gomma d'acacia o E414.</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.