

## GOMMA DI TARA E417

### Formula chimica

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

EINECS: 254-409-6

La gomma di tara è costituita dall'endosperma macinato dei semi di ceppi naturali della *Caesalpinia spinosa* (fam. Leguminosae). Essa è costituita essenzialmente da polisaccaridi ad alto peso molecolare, composti principalmente di galattomannani. Il componente principale è una catena lineare di unità di (1-4)- $\beta$ -D-mannopiranosio con unità di  $\alpha$ -D-galattopiranosio collegate da legami (1-6). Il rapporto mannosio-galattosio nella gomma di tara è di 3:1.

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco-giallo.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Tipico.

CARATTERISTICHE	GOMMA DI TARA E417
<b>Chimico-fisiche</b> - Solubilità - Umidità - Insolubili in acido - Ceneri - Amido - Galattomannani - Proteine - Viscosità a caldo - Metalli pesanti - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - Granulometria <100 mesh	Solubile in acqua, insolubile in etanolo Max. 15% Max. 2% Max. 1,5% Non rilevabile Min. 80% Max. 3,5% 4000 – 6800 cps Max. 20 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm Min. 80%
<b>Microbiologiche</b> - Carica mesofila totale - Muffe e lieviti - E. coli - Salmonella spp.	$\leq$ 5000 ufc/g $\leq$ 500 ufc/g Assente/g Assente/25g

### Funzioni e caratteristiche

Additivo con proprietà addensanti, gelificanti e stabilizzanti che si idrata completamente ed esplica al meglio le proprie funzioni una volta sottoposto a riscaldamento sebbene risulti in parte funzionale anche in sistemi a freddo. Rappresenta una valida alternativa alla farina di semi di carrube e alla gomma di guar nelle medesime aree applicative di questi idrocolloidi (ad es. gelati, creme, dessert, farciture, etc). Presenta elevata viscosità, un'ottima resistenza al trattamento termico e una tolleranza a pH acidi intermedia tra farina di semi di carrube e guar con un ottimo rilascio del flavour. In sinergia con xantano o carragenina genera un gel molto soffice con ottime proprietà di scorrimento.

## GOMMA DI TARA E417

### 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>GOMMA DI TARA E417</b>	<u>Addensante/stabilizzante: Gomma di tara o E417.</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 maleodoranti.