

## BIOSSIDO DI SILICIO E551

### Formula chimica

Silice precipitata amorfa. Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.

EINECS: 231-545-4

(SiO<sub>2</sub>)<sub>n</sub>

PM: 60,08 (SiO<sub>2</sub>)

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Polvere.
<b>Texture</b>	Omogenea.
<b>Gusto</b>	Tipico.

  

CARATTERISTICHE	BIOSSIDO DI SILICIO E551
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Tenore	Min. 94%
- Umidità	Max. 8%
- Perdita alla combustione	Max. 8,5%
- Sali ionizzabili solubili (come Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Max. 5%
- pH	6,5
- Assorbimento olio (DOA)	200 ml/100 g
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Piombo	Max. 5 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Granulometria d50	20 µm

### Funzioni e caratteristiche

Il biossido di silicio è utilizzato principalmente come antiagglomerante ma funge anche da supporto per aromi, colorante e coadiuvante tecnologico sintetico (agente antischiuma, utilizzato per rimuovere proteine e lieviti durante la produzione del vino e della birra). Trova impiego in diversi prodotti alimentari quali minestre in busta, sale da tavola, succedanei del sale, condimenti in polvere, edulcoranti da tavola in polvere o in compresse, integratori alimentari in forma solida.

## BIOSSIDO DI SILICIO E551

### 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.	<b>BIOSSIDO DI SILICIO E551</b>	<u>Emulsionante/antiagglomerante:</u> <u>Biossido di silicio o E551.</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.