

GLUCONE δ LATTONE (GDL) E575

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per uso alimentare umano.

EINECS: 202-016-5

C₆H₁₀O₆

PM (forma anidra): 178,14

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Omogenea.
Gusto	Debolmente dolce e fresco

CARATTERISTICHE	GLUCONE δ LATTONE (GDL) E575
Chimico-fisiche <ul style="list-style-type: none"> - Tenore - Punto di fusione - Solubilità - Umidità - Sostanze riducenti - Metalli pesanti (come Pb) - Piombo - Arsenico - Mercurio 	<p>Min. 99% su base anidra 150 - 154°C</p> <p>Facilmente solubile in acqua, poco solubile in etanolo.</p> <p>Max. 0,2% Max. 0,5% Max. 10 ppm Max. 1 ppm Max. 3 ppm Max. 1 ppm</p>
Microbiologiche <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - E. coli - Salmonella spp. 	<p>< 50 ufc/g < 10 ufc/g Assente/10g Assente/25g</p>

Funzioni e caratteristiche

Additivo acidificante usato in: salse e condimenti, prodotti ortofruitticoli in recipienti, sott'olio o in salamoia, preparazioni a base di frutta e ortaggi (escluse: composta, confetture e gelatine extra e non), pasta fresca e pasta fresca precotta, noodles, gnocchi, ripieni di paste alimentari farcite, prodotti della pesca trasformati. L'uso di questo additivo è consentito anche in bevande aromatizzate e succhi, non di frutta bensì di ortaggi. L'uso di GDL al posto acido citrico può essere preferito in virtù delle buone proprietà organolettiche: si presenta infatti con un sentore debolmente dolce e fresco e un'acidità decisamente meno spiccata di quest'ultimo (pari a circa 1/3) grazie alla quale risulta meno impattante sul sapore del prodotto finito.

Sempre in virtù delle proprietà acidificanti può essere impiegato come alternativa ai coagulanti enzimatici nella lavorazione di mozzarella, formaggi stagionati e altri prodotti caseari purché stagionati; è noto l'uso del GDL a medesimi scopi anche nella produzione di tofu. Il GDL è tra gli agenti acidificanti ammessi all'uso in carne trasformata trattata termicamente e non trattata termicamente. Può essere impiegato ad esempio - singolarmente o in combinazione a starter microbici - in talune tipologie di salami a rapida fermentazione dove può aiutare anche lo sviluppo del colore.

Il GDL è acido ideale per l'accoppiamento a bicarbonato nella realizzazione di lieviti chimici a bassa velocità di reazione. Lo sviluppo di CO₂ lento e graduale nel tempo che si verifica una volta che il lievito chimico contenente GDL entra in contatto con l'acqua consente di ridurre le perdite in termini di sviluppo di volume nelle fasi preliminari di preparazione ed eventualmente refrigerazione degli impasti pre-cottura. Il suo uso è pertanto consentito in pane e panini e prodotti da forno fini.

GLUCONEŌLATONE (GDL) E575

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.	GLUCONEŌLATONE (GDL) E575.	<u>Regolatore di acidità/stabilizzante:</u> <u>GluconeŌlattone o E575.</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 24-36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.