

GLUTAMMATO MONOSODICO E621

Formula chimica

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

EINECS: 205-538-1

$C_5H_8NaNO_4 \cdot H_2O$

PM: 187.13

Sale sodico monoidrato dell'acido L-Glutammico ottenuto per fermentazione di zuccheri.

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

Granulometrie disponibili: 20-40 mesh, 30-80 mesh (standard), 40-200 mesh (fine).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Omogenea.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	GLUTAMMATO MONOSODICO E621
Chimico-fisiche - Tenore - Rotazione specifica $[\alpha]_D^{20}$ - pH - Umidità - Cloruro - Pirrolidone acido carbossilico - Metalli pesanti (come Pb) - Piombo - Arsenico - Mercurio	Min. 99% (su base anidra) + 24,8° - + 25,3° 6,7-7,2 Max. 0,5% Max. 0,2% Max. 0,2% Max. 10 ppm Max. 1 ppm Max. 1,5 ppm Max. 1 ppm
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - Coliformi - E. coli - Salmonella spp.	Max. 10.000 ufc/g Max. 100 ufc/g Max. 100 ufc/g Assente/g Assente/25g

Funzioni e caratteristiche

Additivo utilizzato generalmente quale esaltatore di sapidità negli alimenti in cui ne è autorizzato e limitato l'impiego. Solubile in acqua, poco solubile in alcool etilico, praticamente insolubile in etere.

GLUTAMMATO MONOSODICO E621

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.	GLUTAMMATO MONOSODICO E621.	Esaltatore di sapidità: <u>Glutammato monosodico o E621.</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 24-36-60 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.