

ACESULFAME K E950

Formula chimica

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

EINECS: 259-715-3

$C_4H_4KNO_4S$

PM: 201,24

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cristallina.
Gusto	Dolce con retrogusto amaro.

CARATTERISTICHE	ACESULFAME K E950
<p>Chimico-fisiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenore - Solubilità - Umidità - Assorbimento UV - pH - Impurezze organiche - 5-Cl-Acesulfame K - Fluoruri - Solfati - Metalli pesanti (calcolato come Pb) - Piombo - Mercurio - Arsenico - Cadmio - POD 	<p>Min. 99,5% su base anidra Facilmente solubile in acqua, poco solubile in etanolo. Max. 0,2% Max. 227 ± 2 nm (sol. 10 mg in 1L di acqua) 5,5 – 7,5 Positivo per 20 ppm di componenti UV attivi Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 20 ppm Max. 5 ppm Max. 0,1 ppm Max. 0,01 ppm Max. 0,1 ppm Max. 0,1 ppm 15.000-20.000</p>
<p>Microbiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - Lieviti e muffe - Enterobatteriacee - E. coli - Salmonella spp. - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus 	<p>< 10 ufc/g < 10 ufc/g < 10 ufc/g Assente/1g Assente/10g Assente/1g Assente/1g</p>

Funzioni e caratteristiche

L'acesulfame K ha un potere dolcificante pari a 150-200 volte quello del saccarosio. Ha un retrogusto leggermente amaro. Viene spesso utilizzato insieme ad altri edulcoranti, solitamente il sucralosio e l'aspartame per mascherarne il retrogusto.

Essendo particolarmente resistente al calore, anche in ambienti moderatamente acidi o basici, è adatto per prodotti di pasticceria o a lunga conservazione, oltre che nelle bibite gassate e nelle gomme da masticare.

ACESULFAME K E950

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.	ACESULFAME K E950	<u>Edulcorante: Acesulfame K o E950</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 60 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.