

## ISOMALTO E953

### Formula chimica

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

$C_{12}H_{24}O_{11}$

PM: 344.31

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere fine.
<b>Gusto</b>	Neutro.

CARATTERISTICHE	ISOMALTO E953
<b>Chimiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perdita all'essiccazione</li> <li>- Tenore</li> <li>- DSorbitolo (sul secco)</li> <li>- DMannitolo (sul secco)</li> <li>- Zuccheri riducenti (sul secco)</li> <li>- Ceneri solfatate (su base anidra)</li> <li>- GPS+GPM</li> <li>- POD</li> <li>- PAC</li> <li>- Arsenico</li> <li>- Piombo</li> <li>- Nichel</li> <li>- Granulometria</li> <li>&gt; 100 micron</li> <li>&gt; 150 micron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Max. 5%</li> <li>Min. 98%</li> <li>Max. 0,5%</li> <li>Max. 0,5%</li> <li>Max. 0,3%</li> <li>Max. 0,05%</li> <li>Min. 98%</li> <li>45</li> <li>100</li> <li>Max. 0,2 ppm</li> <li>Max. 0,2 ppm</li> <li>Max. 1 ppm</li> <li>Max. 10%</li> <li>Max. 2%</li> </ul>
<b>Microbiologiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica mesofila totale</li> <li>- Coliformi</li> <li>- Muffe e Lieviti</li> <li>- Salmonella spp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 200 ufc/g</li> <li>Assente/g</li> <li>&lt; 20 ufc/g</li> <li>Assente/25 g</li> </ul>
<b>Valori nutrizionali/100g</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valori energetici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kcal 240/1000 kJ</li> </ul>

### Funzioni e caratteristiche

Poliolo ottenuto per idrogenazione dell'isomaltosio, derivato del saccarosio. È particolarmente apprezzato come sostituto dello zucchero per ridurre la dolcezza dei prodotti finiti ed impartire volume in associazione all'impiego eventuale di altri edulcoranti a dolcezza superiore. Migliora la shelf-life e la stabilità di prodotti; presenta proprietà stabilizzanti e anticristallizzanti molto apprezzate in particolare nella realizzazione di prodotti di confetteria, specialmente caramelle dure senza zucchero. Migliora la trasparenza ed in generale l'aspetto e la stabilità di decorazioni e ricoperture anche nella produzione di tablet, chewing-gum, lecca-lecca e altri prodotti di confetteria.

## ISOMALTO E953

### 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 alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	<b>ISOMALTO E953.</b>	<u>Edulcorante: Isomalto o E953.</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>36</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.