

STEVIA E960

Formula chimica

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

Composizione: **Glicoside dello steviolo - Rebaudioside A al 97%**

C₄₄H₇₀O₂₃

PM: 967,01

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	STEVIA E960
<u>Chimico-fisiche</u> - Tenore - Altri glicosidi steviolici - Solubilità - Umidità - pH - Ceneri - Solventi residui metanolo etanolo - Metalli pesanti - Piombo - Arsenico - Mercurio - Cadmio - POD	Min. 97% Max. 3% Solubile o debolmente solubile in acqua Max. 5% 4,5 - 7 Max. 1% Max. 200 ppm Max. 3.000 ppm Max. 10 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm Max. 0,1 ppm Max. 1 ppm 25.000-45.000
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale - E. Coli - Muffe e Lieviti - Coliformi - Staphylococcus aureus - Salmonella spp	< 1000 ufc/g Assente/g < 100 ufc/g < 3 MPN/g Assente/g Assente/25g

Funzioni e caratteristiche

Il Rebaudioside A ha un potere dolcificante di 250-450 volte più alto di quello del saccarosio. Rispetto ad altri glicosidi steviolici estraibili dalla pianta della Stevia (*Stevia Rebaudiana*), risulta particolarmente apprezzato per il minor retrogusto amaro e per avere il più elevato potere edulcorante. Impiegato nelle bevande aromatizzate, soft drinks, caramelle dure e morbide, confetti ed edulcorante da tavola. Apprezzato nell'industria alimentare per la sua "origine naturale".

STEVIA E960

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
Buste da 1 kg	STEVIA E960	Edulcorante: Glicoside steviolico o E960. 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 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.