

MALTITOLO E965(i)

Formula chimica

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

EINECS: 209-567-0

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

PM: 344,3

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

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	MALTITOLO E965(i)
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Tenore	Min. 98%
- Umidità	Max. 1%
- Ceneri solforiche a 600 °C	Max. 0,1%
- Potere rotatorio specifico	+105,5° a + 108,5°
- Conducibilità 20% ss	≤ 20 μS/cm
- Melting point	148-151°C
- Zuccheri riducenti	Max. 0,1%
- Solfati	Max. 100 ppm
- Cloruri	Max. 50 ppm
- Piombo	Max. 0,5 ppm
- Arsenico	Max. 1 ppm
- Nichel	Max. 1 ppm
- PAC	100
- POD	90
Granulometria 20-60 mesh	Residuo su 150 μm: Max. 5% Residuo su 45 μm: Min. 25%
Granulometria 200 mesh (tipo fine)	Residuo su 53 μm < 55% Residuo su 200 μm < 15%
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 1000 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente /25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 240/ kJ 1000
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati	99,8 g
di cui zuccheri	0 g
di cui polioli	99,8 g
- Sale	< 0,01 g

Funzioni e caratteristiche

Polialcol derivato dal maltosio per idrogenazione, molto simile in dolcezza allo zucchero e per questo è reputato il suo miglior sostituto. Conferisce un sapore dolce senza retrogusti metallici e non particolarmente persistente. Inoltre, ha un basso contenuto in calorie (2,4 per grammo) e non è cariogeno. Sostituto d'elezione del saccarosio per il settore *bakery*.

MALTITOLO E965(i)

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 multistrato carta-polietilene da 25 Kg/netto Sacchetti alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	MALTITOLO E965(i)	<u>Edulcorante: Maltitolo o E965(i).</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.