

XILITOLO E967

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
 Polvere bianca cristallina.
 EINECS: 201-788-0
 $C_5H_{12}O_5$
 PM: 152,2
 Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	XILITOLO E967
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Tenore	Min. 98,5%
- Altri polioli	Max. 1%
- Solubilità	Molto solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo
- Umidità	Max. 0,5%
- Ceneri	Max. 0,1%
- Zuccheri riducenti	Max. 0,2%
- Metalli pesanti	Max. 5 ppm
- Arsenico	Max. 0,5 ppm
- Nichel	Max. 1 ppm
- Piombo	Max. 0,5 ppm
- Solfati	Max. 50 ppm
- Cloruri	Max. 50 ppm
- Intervallo di fusione	92 – 96 °C
- pH	5 - 7
- Granulometria	10 – 30 mesh
- POD	90-100
- PAC	220
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 100 ufc/g
- Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
- Salmonella spp.	Assente /25g
- Coliformi	< 3 MPN/g

Funzioni e caratteristiche

Edulcorante composto principalmente da D-xilitolo. La parte che non è costituita da D-xilitolo è composta da sostanze affini quali L-arabinosio, galattosio, mannosio, sorbitolo. Si distingue per una dolcezza moderata priva di retrogusti e per la spiccata freschezza (*cooling effect*) che lo rende ingrediente ideale nella realizzazione di chewing gum e confetti senza zucchero.

XILITOLO E967

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg. Buste da 1 Kg.	XILITOLO E967	Edulcorante: Xilitolo o E967. 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	Utilizzare preferibilmente entro 32 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.