

## CMC - CARBOSSIMETILCELLULOSA E466

### Formula chimica

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

La CMC 2000 è una Carbossimetilcellulosa di Sodio (E466) alimentare. Polvere solubile in acqua a freddo, priva di gusto ed odore, derivata dalla cellulosa naturale.

PM: circa 17.000

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Beige.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Tipico.

CARATTERISTICHE	CMC E466
<b><u>Chimico-fisiche</u></b> - Tenore - Solubilità - Viscosità - Umidità - pH (sol. 1%) - Grado di sostituzione - Metalli pesanti (come PB) - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio - Glicolato totale - Sodio	Min. 99,5% su base anidra In acqua forma una soluzione colloidale viscosa 2.000-3.000 o 5.000-6.000 cps Max. 12% 5,0-8,5 0,2-1,5 Max. 10 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm Max. 0,4% Max. 12,4% su base anidra
<b><u>Microbiologiche</u></b> - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp	< 1.000 ufc/g Assente/5g < 100 ufc/g Assente/25g

### Funzioni e caratteristiche

La carbossimetilcellulosa si distingue per: legame idrico elevato; solubilità in acqua fredda; stabilità del valore pH; stabilità alla temperatura; elevata purezza; limpidezza della soluzione; buona compatibilità con altri idrocolloidi. Può essere utilizzata in diversi prodotti alimentari con funzione di: legante; addensante; rigonfiante; gelificante; stabilizzante; inibitore di cristallizzazione; colloide di protezione; agente filmogeno. Diminuisce le sineresi migliora la struttura prolunga la freschezza dei prodotti consente la formulazione di prodotti a basso contenuto calorico.

## CMC - CARBOSSIMETILCELLULOSA E466

### 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 alluminato in cartoni da 20 kg	<b>CARBOSSIMETIL CELLULOSA E466 2.000-3.000 CPS.</b> <b>CARBOSSIMETIL CELLULOSA E466 5.000 CPS.</b>	Stabilizzante: <u>Carbossimetilcellulosa o E466.</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>24</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.