

## ALGINATO DI SODIO E401

### Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.  
Alginato di sodio puro di grado alimentare ottenuto da alghe brune.  
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

### Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	ALGINATO DI SODIO E401
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Umidità	Max. 15%
- Sostanze insolubili in acqua	Max. 2% su base anidra
- Metalli pesanti (come PB)	Max. 20 ppm
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Piombo	Max. 5 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Cadmio	Max. 1 ppm
- Granulometria	c.a. 80 mesh
<b><u>Microbiologiche</u></b>	
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Lieviti e muffe	< 500 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/10g

### Funzioni e caratteristiche

Il Questo prodotto trova ideale impiego nei prodotti a base di latte, gelati, salse, dessert, frutta e verdura, carne e pesce.  
Vantaggi: Addensante e Gelificante.  
Modalità d'uso: l'alginato di sodio può essere aggiunto direttamente o previa preparazione di una premiscela con acqua. In entrambi i casi deve essere prima disperso con un po' di zucchero o altro ingrediente in polvere.

## ALGINATO DI SODIO E401

### 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.	<b>ALGINATO DI SODIO E401.</b>	<u>Addensante/stabilizzante: E401 o alginato di sodio.</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>Scadenza</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.