

## ACIDO SORBICO E200

### Formula chimica

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

Polvere bianca scorrevole. Non presenta cambiamento di colore dopo riscaldamento per 90 minuti a 105°C.

EINECS: 203-768-7

$C_6H_8O_2$

PM: 112,12

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Granuli.
<b>Gusto</b>	Acido.

CARATTERISTICHE	ACIDO SORBICO E200
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Tenore	Min. 99% sulla sostanza secca
- Intervallo di fusione	133°C-135°C
- Solubilità	(dopo essiccazione sotto vuoto per 4 ore in essiccatore con acido solforico)
- Umidità	Leggermente solubile in acqua, solubile in etanolo
- Ceneri solfatate	Max. 0,5%
- Aldeidi	Max. 0,2%
- Metalli pesanti (come PB)	Max. 0,1% (come formaldeide)
- Arsenico	Max. 10 ppm
- Piombo	Max. 3 ppm
- Mercurio	Max. 2 ppm
	Max. 1 ppm

### Funzioni e caratteristiche

L'acido sorbico è un conservante che esplica la sua azione principalmente contro funghi e lieviti, mentre non è efficace contro i batteri. L'attività ottimale avviene a valori di pH inferiori a 6.5 (alimenti acidi o leggermente acidi). L'acido sorbico è usato in una vasta gamma di prodotti quali yogurt ed altri prodotti caseari fermentati, macedonia di frutta, prodotti dolciari, limonata, formaggi, pane di segale, torte e prodotti di panetteria, pizza, crostacei e molluschi, succo di limone, vino, sidro e minestre.

## ACIDO SORBICO E200

### 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
Cartoni con all'interno sacco in polietilene da 25 Kg/netto. Buste in alluminato da 1 kg in cartoni da 10 kg	<b>ACIDO SORBICO E200.</b>	<u>Conservante: Acido sorbico o E200.</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.