

PROPIONATO DI CALCIO E282

Formula chimica

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

EINECS: 223-795-8

$C_6H_{10}O_4Ca$

PM: 186,22

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

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere cristallina.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	PROPIONATO DI CALCIO E282
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Tenore	Min. 99%
- pH	6 - 9
- Umidità	Max. 4%
- Residuo insolubile in acqua	Max. 0,1%
- Metalli pesanti	Max. 10 ppm
- Arsenico	Max. 3 ppm
- Piombo	Max. 5 ppm
- Mercurio	Max. 1 ppm
- Ferro	Max. 30 ppm
- Fluoruri	Max. 10 ppm

Funzioni e caratteristiche

Sale di calcio dell'acido propionico, un acido naturale presente in piccole quantità in molti alimenti.

L'acido propionico ma principalmente i suoi sali, possono essere presenti in alcuni prodotti derivanti dai processi di fermentazione come formaggi, pizza, pane, crackers e biscotti.

Si tratta di un conservante particolarmente efficace nel ritardare lo sviluppo delle muffe e dotato altresì di una limitata attività antibatterica, specialmente nei confronti di batteri gram-negativi. Agisce ottimamente in un range di pH pari a 5-5,5; oltre pH 6 si registra una progressiva perdita dell'efficacia antimicrobica. In virtù della scarsa attività inibitoria nei confronti dei lieviti risulta particolarmente indicato nella produzione di prodotti lievitati naturalmente: pane e panini in cassetta e preconfezionati, prodotti da forno fini, inclusi i prodotti di pasticceria, preconfezionati. È in grado di agire contro specie batteriche del genere *Bacillus* responsabili del difetto del pane noto come "pane filante" (rope bread). Altre applicazioni ne vedono l'uso in ambito caseario per il trattamento superficiale di formaggi stagionati o come conservante in *Christmas pudding*.

PROPIONATO DI CALCIO E282

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 con interno in polietilene da 20 o 25 Kg. Buste da 1 Kg.	PROPIONATO DI CALCIO E282	Conservante: Propionato di calcio o E282. 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.