



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARRAGENINA M 426 USO LATTE 2000 KOBE'/g**
Product **CARRAGEENAN USE MILK M 426 2000 KOBE 'g**

NOME INCI Carrageenan
INCI NAME
NOME INCI USA Carrageenan
INCI NAME USA
CAS 2593-40-5; 9000-07-1
CAS NUMBER
EINECS / ELINCS 232-524-2
EINECS / ELINCS

SPECIFICA SPECIFICATION	METODO METHOD	Lim. Inf. - Lim. Sup. Lower Lim. - Upper Lim.	u.m.
Resistenza del gel (nel latte) Gel strength (in milk)		80,0 - 110,0	g
Resistenza interruzione gel (nel latte) Break gel strength (in milk)		2.200,0 - 3.000,0	g
Identificazione IR Identification IR		Conforme Complies	
* Perdita all'essiccamento Loss on drying		<=12,00	%
Metalli pesanti Heavy metals			
* - Metalli pesanti Heavy metals		<=20,0	ppm
* - Piombo (Pb) Lead		<=5,0	ppm
* - Cadmio (Cd) Cadmium		<=2,0	ppm
* - Mercurio (Hg) Mercury		<=1,0	ppm
* - Arsenico (As) Arsenic		<=3,0	ppm

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARRAGENINA M 426 USO LATTE 2000 KOBE'/g**
Product **CARRAGEENAN USE MILK M 426 2000 KOBE 'g**

<i>Specifiche microbiologiche</i> <i>Microbiological specification</i>			
* - Conta batterica totale <i>Total aerobic count</i>		$\leq 5.000,0$	CFU/g
* - Lieviti e muffe <i>Yeasts and mould</i>		$\leq 300,0$	CFU/g
* - E.coli <i>E.coli</i>		Assente/5g <i>Absent/5g</i>	CFU/g
* - Salmonella <i>Salmonella</i>		Assente/25g <i>Absent/25g</i>	CFU/g
Revisione Capitolato <i>Specification Revision</i>		2	
Data Approvazione <i>Approval Date</i>		06/05/2019	

* saggi non obbligatori
test not required

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARRAGENINA M 426 USO LATTE 2000 KOBE'/g**
Product **CARRAGEENAN USE MILK M 426 2000 KOBE 'g**

Si tratta di un additivo alimentare a base di carragenina, standardizzato alla resistenza del gel costante nel latte, al fine di ottenere una prestazione uniforme. La carragenina (e 407) è un idrocolloide naturale estratto dalle alghe rosse della classe delle rodoforee.

ALTRE INFORMAZIONI:

Dosaggio tipico	0,2 - 1,0%
Reattività del latte (0,2% a 10 ° C) MA-51	80 - 110 g
Rottura (2 g / 0,5 litri di latte / 40 g di zucchero a 10 ° C) MA-53	2200 - 3200 g
Dimensione delle particelle (60 US mesh, DIN24) (MA-72)	98% di gomma inferiore a 250 micron

CONFORME A: FCC-JECFA-UNIONE EUROPEA

SOLUBILITÀ:

Dispersibile a freddo e totalmente solubile a 70 ° C. Insolubile in oli vegetali, minerali e solventi organici.

gelificante:

Si verifica quando la soluzione diventa fredda. In un mezzo acido la degradazione della viscosità aumenta con la temperatura e il tempo di riscaldamento. È stabile in un mezzo neutro o alcalino.

PREPARAZIONE:

Versare la polvere (precedentemente amalgamata con altri ingredienti secchi) sull'acqua e sul latte, mentre viene rapidamente rimescolata. Continuare a mescolare fino alla dispersione, riscaldare e completare la dissoluzione (70-80 ° C). Non versare il liquido sulla polvere.

INGREDIENTI:

Carragenina (E-407) e destrosio per la standardizzazione.

Il prodotto non contiene nessuno dei seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti di
- crostacei e prodotti di
- uova e prodotti di
- pesce e prodotti di
- arachidi e prodotti di
- soia e prodotti di
- latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
- noci, mandorle, nocciole, noci, noci di anacardio, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e noci del Queensland e prodotti di
- sedano e prodotti di
- mostarda e prodotti di
- semi di sesamo e prodotto di
- anidride solforosa e solfitata a concentrazione superiore a 10 mg / l espressa in SO₂.

Il prodotto è costituito da un additivo alimentare a base di carragenina (E407), derivato da alghe marine, utilizzato nelle applicazioni alimentari e che produce conformità alla legislazione vigente: CODICE FAO / PRODOTTI ALIMENTARI CHIMICO / CEE. Che il suddetto prodotto NON CONTI il frumento, l'avena, l'orzo o la segale e che le sue materie prime siano di origine vegetale e NON CONTIENE GLUTINE. Nessun mezzo o eccipiente è utilizzato per aggiungere additivi al prodotto. Che questo prodotto sia innocuo e adatto al consumo umano.

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARRAGENINA M 426 USO LATTE 2000 KOBE'/g**
Product *CARRAGEENAN USE MILK M 426 2000 KOBE 'g*

Il prodotto non contiene né è originario di organismi geneticamente modificati e sono conformi ai Regolamenti CE 1139/98, 49/2000 e 50/2000, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della CE. I nostri fornitori hanno preso misure per garantire la tracciabilità e il carattere non GM delle materie prime. Il test della PCR appropriato per confermare il carattere non GM delle materie prime è stato condotto su una base di dovuta diligenza. Di conseguenza, il prodotto sopra menzionato è conforme alle condizioni dei Regolamenti (CE) 1139/98 e 49/2000 e ai nuovi Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003, per i quali non si applicano ulteriori requisiti specifici di etichettatura. Allo stesso modo, in caso di contaminazione, non supera i valori stabiliti nei precedenti regolamenti.

Il prodotto è esente da radiazioni e contaminazioni che non introducono fissione o prodotto di attivazione.

This is a carrageenan based food additive, standardised to constant gel strength in milk, in order to obtain an uniform performance. carrageena (e 407) is a natural hydrocolloid extracted from red seaweed of the rhodophyceae class.

OTHERS INFORMATIONS:

Typical Dosage	0.2 - 1.0	%
Milk Reactivity (0.2% at 10°C) MA-51	80 - 110	g
Break (2 g/0.5 litre of milk/40 g sugar at 10°C) MA-53	2200 - 3200	g
Particle Size (60 US mesh, DIN24)(MA-72)	98 % gum below 250 micron	

CONFORM TO: FCC-JECFA-EUROPEAN UNION

SOLUBILITY:

Dispersible in cold and totally soluble over 70°C. Insoluble in vegetable oils, minerals and organic solvents.

GELLING:

It occurs when the solution becomes cold. In an acid medium the viscosity degradation increases with the temperature and the heating time. It is stable in a neutral or alkali medium.

PREPARATION:

Pour the powder (blended previously with other dry ingredients) over the water and milk, while it is quickly stirred. Keep stirring until dispersion. heat up until complete dissolution (70-80 °C). Do not pour the liquid over the powder.

INGREDIENTS:

Carrageenan (E-407) and dextrose for standardisation.

The product do not contain any of the following allergens:

- cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products there of
- crustaceans and products there of
- eggs and products there of
- fish and products there of
- peanuts and products there of
- soybeans and products there of
- milk and derived products (incl. lactose)

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARRAGENINA M 426 USO LATTE 2000 KOBE'/g**
Product *CARRAGEENAN USE MILK M 426 2000 KOBE 'g*

- nuts i.e almonds, hazelnuts, walnuts, cashew-nuts, pecan-nuts, Brazil walnuts, pistachio nuts, macadamia and Queensland walnuts and products there of
- celery and products there of
- mustard and products there of
- sesame seeds and product there of
- sulphur dioxide and sulphited at concentration of more than 10 mg/l expressed as SO₂.

The product consist of a food additive based on carrageenan (E407), derived from seaweed , being used in food applications and producing according to the legislation in force: FOOD CHEMICALS CODEX FAO/WHO y CEE. That the above mentioned product does NOT CONTAIN wheat, oats, barley or rye and that its raw materials are from vegatal origin and do NOT CONTAIN GLUTEN. No medium or excipient is used to add additives to the product. That this product is innocuous and fit for human consumption.

The product do not contain neither originate from genetically modified organisms and are conform to the Regulations EC 1139/98, 49/2000 and 50/2000, published on the EC Official Gazette. Measures have been taken by our suppliers to guarantee the traceability and the non-GM character of the raw materials. Appropriate PCR-testing to confirm the non-GM character of the raw materials has been conducted on a due diligence basis. Consequently above-mentioned product comply with the conditions in Regulations (EC)1139/98 and 49/2000, and in the new Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003, for which no additional specific labelling requirements apply. Likewise, should any contamination occurs it does not exceed the values established in the previous Regulations.

The product is free of radiation and contamination not introducing fission or activation product.

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARRAGENINA M 426 USO LATTE 2000 KOBE'/g**
Product *CARRAGEENAN USE MILK M 426 2000 KOBE 'g*

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell