



Prodotto: Mono e digliceridi degli ac. grassi

Descrizione

Mono e digliceridi degli ac. grassi è un monogliceride distillato ottenuto da olio di palma commestibile, completamente idrogenato, prodotto in conformità ai requisiti del modello di filiera RSPO per l'olio di palma sostenibile segregato.

Aree di applicazione

Pane, margarina, sbiancanti per caffè, prodotti a base di pasta, prodotti a base di patate, caramelle e toffee, gel da montare, burro di arachidi e prodotti a base di carne.

Possibili benefici

- Pane: migliora la sofficità della mollica fornendole una struttura fine ed uniforme, e riducendone il raffermamento
- Margarine e prodotti spalmabili a basso contenuto di grasso: conferisce una dispersione stabile dell'acqua
- Margarina per torte: favorisce una struttura uniforme della mollica e aumenta il volume delle torte
- Margarina per pasta sfoglia: migliora la plasticità della margarina e conferisce una migliore stratificazione nella pasta sfoglia
- Coffee whitener in polvere: produce una migliore distribuzione delle particelle di grasso uniformandone le dimensioni e migliorandone così l'effetto sbiancante
- Coffee whitener liquido: stabilizza l'emulsione e migliora l'effetto sbiancante
- Prodotti a base di pasta: migliora la stabilità alla cottura e ne facilita la produzione
- Prodotti granulati a base di patate: migliora la qualità del prodotto e ne facilita la produzione
- Caramelle e mou: riduce l'appiccicosità e la cristallizzazione dello zucchero migliorandone la qualità
- Gel montanti: permette l'utilizzo di una tecnologia con impasto contemporaneo di tutti gli ingredienti
- Burro di arachidi: fornisce una consistenza cremosa, un'elevata temperatura di riempimento, un breve tempo di presa e una buona capacità di trattenere l'olio.



Prodotto: Mono e digliceridi degli ac. grassi

Dosaggi

(Basati sul prodotto totale, salvo diversa indicazione.)

Pane	0.3-1.0 % sulla farina
Margarina da tavola	0.1-0.2 %
Margarina cremosa montata con zucchero	0.1-0.2 %
Margarina per torte	0.5-1.0 %
Margarina per pasta sfoglia	1.0 %
Margarina spalmabile a basso contenuto di grasso	0.2-0.3 %
Coffee whitener in polvere	1.0-2.0 %
Prodotti a base di pasta (Nella UE è permesso solo nella pasta senza glutine e nella pasta fresca)	0.3-1.0 % sull'amido
Prodotti a base di patata	0.3-1.0 % sull'amido
Caramelle e mou	0.1-0.2 %
Gel montanti	0.2-0.5 % sull'impasto
Burro di arachidi	1.2-1.5 %
Prodotti a base di carne	0.1-0.5 %

Composizione

Monogliceride distillato (E471) aggiunto: citrato di potassio (E332) max. 70 ppm

Additivi approvati dall'UE e autorizzati per l'uso negli emulsionanti alimentari. Considerati come carry-over e come tali non devono essere dichiarati nel prodotto finale.

Specifiche fisico-chimiche

(Metodi di analisi disponibili su richiesta)

Monogliceridi totali	min. 90 %
Indice di iodio	max. 3
Glicerolo libero	max. 1 %
Grado di acetilazione	max. 3
Punto di caduta	circa 69 °C
Forma	perline

Specifiche microbiologiche

Conteggio totale delle piastre	max. 5,000 /g
Lievito e muffa	max. 100 /g
Enterobatteri Salmonella	assente in 1 g assente in 25 g

Specifiche metalli pesanti

Arsenico (As)	Non più di 0.1 mg/kg
Piombo (Pb)	Non più di 0.1 mg/kg
Mercurio (Hg)	Non più di 0.1 mg/kg
Cadmio (Cd)	Non più di 0.1 mg/kg

Dati nutrizionali

(Valori approssimativi per l'etichettatura nutrizionale per 100 g)

Energia	900/3,700 kcal/kJ
Proteine	non applicabile
Carboidrati	non applicabile
- di cui zuccheri	non applicabile
Grasso	100 g
-che satura	98 g
Fibra	non applicabile
Sodio	non applicabile
Acido grasso trans	< 1 %

Immagazzinamento

Il prodotto deve essere conservato in ambiente secco e asciutto nella confezione intatta. Temperatura max.: 25°C/77°F; max umidità relativa: 80%. Tenere al riparo dalla luce solare e da prodotti odorosi.

Durata totale 24 mesi

La durata indicata è quella minima dalla data di produzione, a condizione che il prodotto sia conservato nell'imballaggio originale e che siano rispettate le condizioni di stoccaggio indicate.



Prodotto: Mono e digliceridi degli ac. grassi

Purezza e stato legale

Mono e digliceridi degli ac. grassi soddisfa le specifiche stabilite dalla FAO/OMS, dall'UE e dal Codex sulle sostanze chimiche alimentari. È coperto dal riferimento UE n. E 471 e dal riferimento US FDA n. 21 CFR 184.1505.

Per quanto riguarda lo status di questo prodotto, è necessario consultare le normative alimentari locali, in quanto la legislazione relativa al suo utilizzo negli alimenti può variare da Paese a Paese. Su richiesta, è possibile ottenere una consulenza sullo stato legale di questo prodotto.

Sicurezza e maneggevolezza

Su richiesta, è disponibile una scheda informativa sulla salute e la sicurezza dei materiali.

Paese di origine

Danimarca

Stato Kosher

Il prodotto è certificato Kosher.

Stato GMO

Secondo i regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003: Le materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto non contengono né sono costituite da OGM e non sono prodotte a partire da OGM. È possibile risalire all'origine della materia prima. La contaminazione crociata GM accidentale e inevitabile non supera il limite dello 0,9%. Il questionario è stato utilizzato come documentazione.

Le informazioni riportate sono quelle garantite dal fornitore

Allergeni

La tabella seguente indica la presenza (come componente aggiunto) dei seguenti allergeni e dei relativi prodotti:

Si	No	Allergeni	Descrizione dei componenti
	X	Cereali contenenti glutine	
	X	Crostacei	
	X	Uova	
	X	Pesce	
	X	Arachidi	
	X	Semi di soia	
	X	Latte (compreso il lattosio)	
	X	Noci	
	X	Sedano	
	X	Senape	
	X	Semi di sesamo	
	X	Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg)	
	X	Lupino	
	X	Molluschi	

Secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011, gli sciroppi di glucosio a base di grano, compreso il destrosio, e i relativi prodotti, nonché l'olio e il grasso di soia completamente raffinati e i relativi prodotti, sono esenti dai requisiti di etichettatura degli allergeni.