



SCHEMA TECNICA

GLICERINA VEGETALE 99.7% E422 ALIM.

Cod. 602018

DESCRIZIONE

Glicerina (o glicerolo) vegetale alimentare.

Conformità: Regolamento (CE) N. 231/2012; PH. Eur.

APPLICAZIONE

Limitatamente al prodotto confezionato in fusti, codice commerciale 157809, segnaliamo che in conformità al Reg. 2018/213 esso non può essere utilizzato nei seguenti settori: formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a base di cereali, alimenti per la prima infanzia, alimenti a fini medici speciali creati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia, bevande a base di latte e prodotti analoghi specificamente destinati ai bambini nella prima infanzia.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Liquido viscoso, limpido e incolore.

SPECIFICHE

Titolo (p/p)	min. 99,7 %
Umidità	max. 0,5 %
Colore APHA	max. 10
Ceneri solforiche	max. 100 mg/kg
Cloruri	max. 10 mg/kg
Metalli pesanti	max. 5 mg/kg
Piombo	max. 2 mg/kg
Arsenico	max. 3 mg/kg
Cadmio	max. 1 mg/kg
Mercurio	max. 1 mg/kg
Indice di rifrazione	1,471 - 1,474 °
Acidità o alcalinità (ml NaOH 0,1M)	max. 0,2
Contenuto in esteri (ml HCl 0,1M)	min. 8
Composti alogenati	max. 35 mg/kg
Acidi grassi liberi ed esteri come Acido Butirrico	max. 0,1 %
3-Monocloropropan-1,2-diolo (3-MCPD)	max. 0,1 mg/kg
Contenuto in aldeidi	max. 10 mg/kg
Densità (20°C)	1,2625 - 1,2633
Butantrioli	max. 0,2 %
Contenuto in zuccheri	conforme
Composti dell'acroleina, glucosio e ammonio	conforme
Impurezze A (Dietilenglicole)	max. 0,1 %
Impurezze B (Etilenglicole)	max. 0,1 %
Impurezze C (Propilenglicole)	max. 0,1 %
Impurezze con RT<RT glicerolo	max. 0,1 %



SCHEMA TECNICA

GLICERINA VEGETALE 99.7% E422 ALIM.

Cod. 602018

Impurezze totali con RT>RT glicerolo max. 0,5 %

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale max. 1.000 CFU/g

Muffe e Lieviti max. 100 CFU/g

Pseudomonas aeruginosa assente/g

ETICHETTA SUGGERITA

Umidificante: glicerina (o E422).

CONFEZIONAMENTO

Cod. 602018: Taniche da 25 kg/netto;

Cod. 602019: Cisternette da 1.250 kg/netto;

Cod. 602109: Fusti da 250 Kg/netto;

Cod. 602113: Sacchi da 70 kg/netto.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per almeno 24 mesi dalla data di produzione.



SCHEMA TECNICA

GLICERINA VEGETALE 99.7% E422 ALIM.

Cod. 602018

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI NO NOTE

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X	
Uova e prodotti a base di uova*		X	
Pesce e prodotti a base di pesce*		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X	
Soia e prodotti a base di soia*		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		X	
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		X	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		X	

*Regolamento CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.