



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **MONO & DIGLICERIDI AC.GRASSI POLV.ALIM.**

| SPECIFICA | METODO | Lim. Inf. - Lim. Sup. | u.m. |
|----------------------|--------|-----------------------|---------|
| Identificazione IR | | conforme | |
| Glicerolo libero | | <=1,00 | % |
| Monogliceride | | >=60,00 | % |
| Indice di acidità | | <=3,00 | mgKOH/g |
| Revisione Capitolato | | 0 | |
| Data Approvazione | | 08/09/2011 | |

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **MONO & DIGLICERIDI AC.GRASSI POLV.ALIM.**

Description: mono-diglyceride made from edible, fully hydrogenated palm based oil.

Application areas: table margarine, cream margarine, cake margarine, puff pastry margarine, caramels, toffees and gum base.

Potential benefits:

- imparts a fine and stable water dispersion to the margarine
- promotes uniform crumb structure and bigger volume in cakes produced from cake margarine
- improves plasticity in puff pastry margarine, giving better lift and layer structure in puff pastry
- reduces stickiness and sugar crystallisation, thus improving the eating quality of caramels and toffees
- gum base: softening agent for gum base.

Usage level:

| | |
|--|-------------|
| Table margarine | 0,2 - 0,3 % |
| Cream margarine whipped with dry sugar | 0,2 - 0,3 % |
| Cake margarine | 0,7 - 1,2 % |
| Puff party margarine | 1,0 % |
| Caramles | 0,2 - 0,4 % |
| Toffees | 0,2 - 0,4 % |
| Gum base | 2 - 12 % |

Microbiological specification:

| | |
|-------------------|-----------------|
| Total plate count | max. 5000/g |
| Yeast & mould | max. 100/g |
| Coliforms | absent in 0,1 g |
| Salmonella | absent in 25 g |

Heavy metals specifications:

| | |
|--------------|-------------|
| Arsenic | max. 3 ppm |
| Lead | max. 2 ppm |
| Mercury | max. 1 ppm |
| Cadmium | max. 1 ppm |
| Heavy metals | max. 10 ppm |

Nutritional data (approximate values for nutritional labelling per 100 g):

| | |
|----------------------|------------------|
| Energy | 900/3700 Kcal/KJ |
| Protein | not applicable |
| Carbohydrate | not applicable |
| - of which sugars | not applicable |
| Fat | 100 g |
| - of which saturates | 98 g |
| Fibre | not applicable |
| Sodium | not applicablòe |
| Trans fatty acids | < 1 % |

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S. r. l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **MONO & DIGLICERIDI AC.GRASSI POLV.ALIM.**

Purity and legal status:

The raw material meets the specifications laid down by the FAO/WHO, the EU, and the Food Chemicals Codex. It is covered by EU reference No. E471 and US FDA No. 21CFR 184.1505.

Local food regulations should always be consulted concerning the status of this product, as legislation regarding its use in food may vary from country to country. Advice regarding the legal status of this product may be obtained on request.

Storage: should be stored cool and dry in unbroken packaging, max. 25 °C, max. 80% HR.
Keep away from sunlight and odorous product.

Kosher status Product is Kosher certified

GMO status:

According to Regulations EC Nos. 1829/2003 and 1830/2003: The raw materials used in the production of this product do not contain or consist of GMOs, and they are not produced from GMOs. The raw material can be traced back to its origin. Adventitious and unavoidable GM cross contamination is not exceeding the limits of 0.5 % and 0.9 %.

Allergens (table indicates the presence (as added component) of the following allergens and products thereof:

| | Yes | No | Description of components |
|--|-----|----|---------------------------|
| Cereals containing gluten | | X | |
| Crustaceans | | X | |
| Eggs | | X | |
| Fish | | X | |
| Peanuts | | X | |
| Soybeans | | X | |
| Milk (including lactose) | | X | |
| Nuts | | X | |
| Celery | | X | |
| Mustard | | X | |
| Sesame seeds | | X | |
| Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg) | | X | |
| Lupin | | X | |
| Molluscus | | X | |

According to Directive 2007/68/EC: Wheat-based glucose syrups including dextrose and products thereof; and fully refined soybean oil and fat and products thereof are exempt from labelling according to Annex IIIa to Directive 2000/13/EC as regards certain food ingredients.

The Product is non irradiated.

The Product is GLUTEN FREE.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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