



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.u.

Azienda fondata nel 1892

Via Erzelli 9, 16152 Genova, Italy Tel. +39 (0)10 6502941

www.andreagallo.it

A 10

ANTISCHIUMA SILICONICO

Caratteristiche

Aspetto:	Emulsione bianca
Odore:	Inodore (VOC = zero)
Residuo Secco:	12,5%
Densità:	1,02 g/cm ³
Viscosità:	1000-2000 mPas (25°C)
pH:	3-4
Sistema emulsione:	non ionico
Solubilità:	emulsionabile in ogni rapporto in acqua

Utilizzazione

- Antischiuma e additivo di processo nell'industria alimentare;
- Produzione di succhi di frutta, marmellate, soft drink e caffè;
- Produzione di salse, conserve e dolci;
- Lavaggio e pulizia frutta, verdura, crostacei, pollame e uova;
- Fermentazione di zuccheri: sciroppo di glucosio, lievito, birra;
- Estrazione e distillazione prodotti alimentari: alcool, oli vegetali, caffè;
- Produzione farmaceutica: antibiotici, pastiglie;
- Formulazioni agro-chimiche: pesticidi;

Applicazione

A 10 è un'agente antischiuma ad alta efficacia utilizzato per le produzioni sopra elencate e in tutti quei processi che richiedono l'impiego di additivi siliconici antischiuma a contatto con gli alimenti. Grazie all'utilizzo di materie prime selezionate l'antischiuma A 10 è stato formulato secondo direttive FDA (USA), BGVV (Germania) e EU (Direttive Europee) che qui di seguito Vi riportiamo.

FDA Status

21CFR Food and Drug Administration (FDA)- Tutti i componenti sono elencati nelle seguenti sezioni FDA:
173.340 Defoaming Agents Direct Food Additives used as defoaming agents
(This allows concentrations of up to 10 parts per million active silicone (dimethylpolysiloxane) in non standardized foods.)
175.105 Adhesives
175.300 Resinous and polymeric coatings
175.320 Resinous and polymeric coatings for polyolefin films
176.170 Components of paper and paperboard in contact with aqueous and fatty foods
176.180 Components of paper and paperboard in contact with dry foods
176.200 Defoaming agents used in coatings
176.210 Defoaming agents used in the manufacture of paper and paperboard

USDA Status

Il prodotto è autorizzato da USDA per usi in Federally Inspected Meat e Poultry Plants.

EPA Status

A 10 è formulato in accordo con EPA Regulations ingredienti inerti:
40 CFR Environmental Protection Agency (EPA) - I componenti sono elencati nelle seguenti sezioni EPA:
180.910 "Inert ingredients used pre- and post-harvest; exemptions from the requirement of a tolerance"
180.920 "Inert ingredients used pre-harvest; exemptions from the requirement of a tolerance"
180.960 refer to Form. 26-1315 information on antifoam for agrochemicals.



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.u.

Azienda fondata nel 1892

Via Erzelli 9, 16152 Genova, Italy Tel. +39 (0)10 6502941

www.andreagallo.it

A 10

SILICONE ANTIFOAM

BfR Status

The composition of this product has been positively assessed according to German BfR Recommendation XV on Silicone for food contact (BfR-Empfehlungen XV zu Silicone).

The composition of this product has been positively assessed according to German BfR Recommendation XXXVI on paper and board for food contact (BfR-Empfehlungen XXXVI zu Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt). This Recommendation is valid for paper or paperboard which is intended to be used at temperatures up to 90 °C (holding and reheating of food).

The composition of this product has been positively assessed according to German BfR Recommendation XXXVI/2 on Paper and Paperboard for Baking Purposes (BfR-Empfehlungen XXXVI/2 zu Papiere, Kartons und Pappen für Backzwecke).

EUROPEAN UNION FOOD REGULATION Status

Under Commission **Regulation (EU) No 1129/2011** of 11 November 2011 amending Annex II to **Regulation (EC) No 1333/2008** of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives, the active substance in this product is authorized as **E900** to be used in the following categories and under the following conditions of use: - Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat): ML = 10 mg/kg, only oils and fats for frying; - Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Council Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions: ML = 10 mg/kg, only oils and fats for frying; - Canned or bottled fruit and vegetables: ML = 10 mg/kg; - Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée as defined by Directive 2001/113/EC: ML = 10 mg/kg; - Other similar fruit or vegetable spreads: ML = 10 mg/kg; - Other confectionery including breath freshening microsweets: ML = 10 mg/kg; - Decorations, coatings and fillings, except fruit-based fillings covered by category 4.2.4: ML = 10 mg/kg; - Batters: ML = 10 mg/kg; - Soups and broths: ML = 10 mg/kg; - Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices: ML = 10 mg/l, only pineapple juice and Sod...saft and sodet...saft; - Flavoured drinks: ML = 10 mg/l; - Cider and perry: ML = 10 mg/l, excluding cidre bouché; - Chewing gum: ML = 100 mg/kg; - Food supplements supplied in a solid form including capsules and tablets and similar forms, excluding chewable forms: ML = 10 mg/kg, only food supplements in effervescent tablet form (maximum level applies to the dissolved food supplement ready for consumption when diluted with 200 ml of water).

The other substances present in this product are all listed under Commission Regulation (EU) No 1129/2011. (EU Regulations)

When used as an additive or polymer production aid, and/or as monomer or other starting material for the manufacture of plastic materials and plastic articles: - The composition of this product has been positively assessed according to Commission **Regulation (EU) No 10/2011** of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, and amendments.

None of the substances present in this product is currently subject to specification or restriction pursuant to Regulation EU 10/2011, and amendments. **FCM 575** present in this product meets the requirements set out in Regulation EU 10/2011.

The authorized food additive substance present in this product meets the requirements defined in Commission Regulation (EU) 231/2012 of 9 March 2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council.

The composition of this product has been positively assessed according to Real Decreto 847/2011 on polymer materials intended to come in contact with food (Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos).

SWISS ORDINANCE Status

The authorized food additive substance present in this product meets the requirements defined in Commission Regulation (EU) 231/2012 of 9 March 2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council.

GMO Status

A10 non contiene organismi geneticamente modificati. Gli ingredienti dell'Antifoam A10 non sono di origine animale.



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.u.

Azienda fondata nel 1892

Via Erzelli 9, 16152 Genova, Italy Tel. +39 (0)10 6502941

www.andreagallo.it

A 10

SILICONE ANTIFOAM

Istruzioni d'impiego

DILUIZIONE: A 10 può essere utilizzato in sistemi acquosi tal quale o diluito in acqua fredda sterilizzata, in tal caso deve essere utilizzato entro 24 ore. Per la diluizione consigliamo di mettere il prodotto concentrato in un recipiente pulito (preferibilmente di acciaio inox, polipropilene o polietilene con chiusura) e aggiungere lo stesso volume di acqua sterilizzata agitando fino a ottenere un prodotto omogeneo, a questo punto si può diluire ulteriormente l'emulsione.

STERILIZZAZIONE: A 10 può essere sterilizzato in autoclave a 121°C per 30-60 minuti, mantenendo l'emulsione agitata durante il raffreddamento da 90°C a 30°C.

ADDIZIONE: Si può aggiungere al processo mediante addizione continua o intermittente mediante pompe specifiche (metering pump, one-shot ecc.) Per ottenere il miglior effetto antischiuma è consigliabile aggiungere l'antischiuma A 10 prima della formazione della schiuma. L'antischiuma agisce più efficacemente se è disperso rapidamente nei punti di maggior turbolenza. L'attività dell'antischiuma A 10 non è influenzata dal pH del sistema tra pH 1-11.

DOSAGGI: La quantità di antischiuma A 10 richiesta per il controllo della schiuma nei diversi settori dipende da molti fattori quali: tipo e concentrazione di tensioattivo, temperatura, pH ecc. La ns esperienza suggerisce comunque di iniziare da una concentrazione di 50-100ppm e aumentare o diminuire in relazione all'effetto riscontrato. Si ricorda che ogni trattamento va opportunamente testato al fine di valutare la concentrazione minima prevista legata "all'optimum" di performance. E' responsabilità dell'utilizzatore assicurarsi del corretto utilizzo del prodotto secondo norme nazionali in relazione alle quantità e metodi di utilizzo.

La FDA, EU e altre norme stabiliscono comunque che, dove concesso, la concentrazione di polidimetilsilossano puro nel prodotto alimentare finale non deve superare i 10ppm.

Stoccaggio

A 10 teme il gelo. Conservato negli imballi originali ben chiusi a una temperatura tra +5 e 35°C, il prodotto ha una durata di dodici mesi dalla data di produzione. La data scritta sull'etichetta indica la fine del periodo entro il quale il prodotto deve essere utilizzato. Ciascun lotto di Antischiuma A 10 è testato contro la presenza di microorganismi. Onde evitare la contaminazione del prodotto durante l'uso è necessario avere molta cura durante la manipolazione del prodotto: utilizzare sempre imballi e attrezzature sterilizzati e puliti e mantenere chiusi i contenitori. Per altre informazioni prego consultare la Scheda di Sicurezza o contattare il ns Ufficio Tecnico.

Imballaggio

Contenitori da Kg 25-50-120-200

IBC Serbatoi in Plastica 1000Kg

Codice prodotto 24750/50