

## Descrizione del prodotto

Additivo alimentare in polvere per uso alimentare umano.

Denominazione chimica: acido ascorbico o acido-L(+)-ascorbico

EINECS: 200-066-2

CAS N°: 50-81-7

Formula chimica:  $C_6H_8O_6$

PM: 176,13

## Specifiche tecniche

ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore	Bianco
Aspetto	Omogeneo
Texture	Polvere cristallina
Gusto	Tipico
CHIMICO-FISICHE	VALORI
- Tenore	99 - 100,5
- pH	2,1 - 2,6 (sol. 5 %)
	2,4 - 2,8 (sol. 2%)
- Intervallo di fusione	189 - 193 °C
- Potere rotatorio	+ 20,5 - + 21,5 °
- Umidità <sup>o</sup>	Max. 0,4 %
- Ceneri solfatate	Max. 0,1 %
- Metalli pesanti	Max. 10 ppm
- Arsenico (As)	Max. 3 ppm
- Piombo (Pb)	Max. 2 ppm
- Mercurio (Hg)	Max. 1 ppm
- Rame (Cu)	Max. 0,5 ppm
- Ferro (Fe)	Max. 2 ppm
- Impurità totali	Max. 0,2 %
- Aspetto della soluzione	Chiaro < BY7

<sup>o</sup>Parametro analizzato internamente

## Origine

Cina

## Funzionalità

L'acido ascorbico, comunemente noto anche con il nome di vitamina C, può essere impiegato come additivo (E300) in un'ampia gamma di prodotti alimentari in qualità di agente antiossidante e acidificante.

## Sicurezza Alimentare

### OGM

Il prodotto non deriva da materiale geneticamente modificato ed è realizzato in accordo ai requisiti stabiliti dal Reg. (CE) 1829/2003 su "alimenti e mangimi geneticamente modificati" e dal Reg. (CE) 1830/2003 su "tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti e mangimi prodotti a partire da OGM". In quanto tale il prodotto è da ritenersi di tipo convenzionale e non è soggetto ad obbligo di etichettatura OGM in accordo al Reg. (CE) 1829/2003 e al Reg. (CE) 1830/2003.

### RADIAZIONI IONIZZANTI IDENTIFICAZIONE E PUREZZA

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Conforme al Reg. CE 1333/2008 e succ. mod.

Conforme al Reg. UE 231/2012 della commissione del 9 Marzo 2012 e succ. mod.

## Allergeni

In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche

ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CROSS-CONTAMINAZIONE
Cereali contenenti glutine*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamo e prodotti a base di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Solfiti E220 - E227 (>10 mg/Kg of SO <sub>2</sub> )	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

\*\* Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

## Identificazione commerciale e Imballaggio

### DESCRIZIONE COMMERCIALE

ACIDO ASCORBICO CRISTALLINO E 300 - conf. da 1 kg in cartoni da 15 kg - bancali da 360 kg

### IMBALLAGGIO

Confezioni in alluminato da 1Kg. (C/LDPE90)

Conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### ETICHETTATURA

Acido ascorbico o E 300

In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

*La denominazione legale dell'additivo deve essere preceduta dalla denominazione di categoria specifica alla quale esso appartiene, da definirsi sulla base della funzione principale esplicitata dall'additivo nell'alimento di destinazione (cfr. Reg. UE n. 1169/2011, Allegato VII, Parte C).*

## Conservazione

### TMC

Utilizzare preferibilmente entro **36** mesi dalla data di produzione

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; al riparo da luce solare diretta, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.