

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: METILATA

DESCRIZIONE:

metilcellulosa alimentare, ottenuta direttamente da ceppi naturali di fibre vegetali e parzialmente esterificata da gruppi metilici.

METILATA gelifica a caldo, permettendo così di:

- stabilizzare emulsioni
- stabilizzare schiume
- evitare fuoriuscita di ripieni di vario genere durante la cottura in forno

Conformità: E461.

COMPOSIZIONE:

metilcellulosa.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere fibrosa bianco grigiastra lievemente igroscopica.

APPLICAZIONI:

emulsioni, schiume, creme, ripieni di vario genere quali marmellate, confetture, e tanti altri.

MODALITA' D'USO:

esistono due metodi per utilizzare METILATA:

1. **Base:** portare l'acqua a 90°C, versare il prodotto mixando; lasciare successivamente riposare per 12 ore. Dosaggio: 10 – 20 gr per litro di prodotto da trattare
2. **Diretto:** aggiungere a freddo alla preparazione mescolando vigorosamente; lasciare successivamente riposare per 12 ore. Dosaggio: 20 gr per litro di prodotto da trattare.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Perdita per essiccamento	max. 5	%
Ceneri solfatate	max. 1,5	%
pH (1%)	5 – 8	
Peso specifico	200 – 500	g/l
Cloruri	max. 1	%
NaCl	max. 1	%

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Arsenico	max. 3	mg/kg
Piombo	max. 2	mg/kg
Cadmio	max. 1	mg/kg
Mercurio	max. 1	mg/kg
Metalli pesanti	max. 20	mg/kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 100	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E. coli	Assente	/5g

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta da 300gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

metilcellulosa.

ALLERGENI:

nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 2 anni dalla data di produzione.