

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **ESTERI**

DESCRIZIONE:

sucresteri, al 70% di monoestere, ottenuti per esterificazione del saccarosio con acidi grassi di origine vegetale (stearico e palmitico).

Vengono comunemente impiegati come emulsionanti per sistemi "olio in acqua", o per stabilizzare la struttura di schiume contenenti alcol.

Conformità: FAO/WHO, EU, FDA, e JECFA.

COMPOSIZIONE:

esteri del saccarosio.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere fine cristallina di colore bianco.

APPLICAZIONI:

emulsioni, schiume, creme, farciture, mousse, topping, gelati, bevande, biscotti, dolci, glasse di copertura e molte altre preparazioni alimentari.

MODALITA' D'USO:

sciogliere il prodotto a freddo o a caldo; performance migliorano con il metodo a caldo.

ESTERI tende a diminuire la sua funzionalità in presenza di elevate quantità di grasso

Dosaggio consigliato: 8,5 grammi per litro di prodotto trattato.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Esteri totali	min. 90	%
Acidi grassi liberi (come ac. oleico)	max. 3	%
Acetaldeide	max. 50	mg/kg
Saccarosio libero	max. 2	%
Umidità	max. 4	%
Valore di acidità	max. 5	mg KOH/g
Ceneri solfatate	max. 2	%

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
Metanolo	max. 10	mg/kg
DMSO	max. 2	mg/kg
DMF	max. 1	mg/kg
2-metil-1-propanolo	max. 10	mg/kg
Acetato di etile	max. 350	mg/kg
MEK	max. 10	mg/kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 300	CFU/g
Muffe e lieviti	assenti	CFU/g
Salmonella	assente	/25g
E. coli	assente	/5g

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta da 300gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

esteri di saccarosio.

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 3 anni dalla data di produzione.