

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пищевая добавка Гуммиарабик 381 i (E414)

1. ОПИСАНИЕ:

Гуммиарабик – эксудат высокомолекулярных полисахаридов, полученный из стеблей и ветвей акации Сеяльской или близкородственных видов (сем. Leguminosae).

2. СОСТАВ:

Гуммиарабик содержит в основном высокомолекулярные полисахариды и их кальциевые, магниевые и калиевые соли, которые при гидролизе образуют арабинозу, рамнозу, галактозу и глюкуроновую кислоту.

3. ЛЕГАЛЬНЫЙ СТАТУС:

Европейский регламент № 231/2012 устанавливающий нормы для пищевых добавок (E414), с поправками

Основное издание Европейской Фармакопеи, BP, DAB, USP/NF и FCC

4. АНАЛИТИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименование показателя	Технические требования
Органолептические показатели	
Внешний вид	белый или желтоватый порошок
Запах и вкус	не имеет
Растворимость	структурированный порошок высушенный распылительной сушкой обеспечивает текучесть, высокую диспергирующую способность и хорошую растворимость при комнатной температуре
Химические показатели	
Потери при сушке	≤ 10,0 %
Общее количество золы	≤ 4,0 %
Остаток нерастворимый в кислоте	≤ 0,1 %
Зола нерастворимая в кислоте	≤ 0,5 %
pH	4 - 5
Крахмал или декстрин	отсутствует
Танины	отсутствует
Мышьяк	< 3 мг/кг
Свинец	< 2 мг/кг
Ртуть	< 1 мг/кг
Кадмий	< 1 мг/кг
Физические показатели	
Специфическая оптическая ротация (10%-й водный раствор, 20°C)	от +35° до +60°
Вязкость (25%-й водный раствор, 24 часа, Brookfield LVT, образец 1, 30 об/мин)	≥ 60 спз
Цвет (25%-й водный раствор, Lovibond tintometer 25 мм оптическая ячейка)	от 4,0° Lov до 10,0° Lov
Гранулометрия: - стандартная - средняя (доступна по запросу) - высокая (доступна по запросу)	макс. 15% < 75 μм макс. 50% < 140 μм макс. 40% > 200 μм
Микробиологические показатели	
Общее количество микроорганизмов	< 1000 КОЕ/г

Дрожжи и плесени	< 100 КОЕ/г
E.coli	Отсутствует в 10 гр.
Сальмонелла	Отсутствует в 25 г

5. ПРИМЕНЕНИЕ:

- в качестве связующего агента в кондитерской и фармацевтической промышленности, при изготовлении керамики и электроники.
- в качестве пленкообразователя: инкапсуляция с помощью распылительной сушки жирорастворимых продуктов для ароматической и пищевой промышленности.
- защитный агент коллоидных растворов, оэнология.

6. ДРУГИЕ СВЕДЕНИЯ:

6-1. Аллергены:

Гуммиарабик 381 I не содержат какие-либо аллергенные вещества как определено в следующих положениях:

- Приложение к Европейской Директиве 2000/13/ЕС с внесенными изменениями;
- США код 21 ЮЭССИ 321.201 глава 2 (Федеральное положение для пищевых, косметических продуктов и лекарств).

Согласно нашему опыту, риска перекрестного загрязнения другими аллергенными веществами не существует.

6-2. Применение продукта при специфическом питании:

Состав подходит для вегетарианского, веганского, халяльного и кошерного питания.

Кошерный и

Халяльный сертификаты доступны по запросу.

6-3. ГМО:

Продукт не содержит и не был получен из генетически модифицированных организмов, как определено в Европейском регламенте № 1829/2003 и № 1830/2003 в области маркировки и отслеживания ГМО (генетически модифицированных организмов) и продуктов/ ингредиентов полученные из них.

6-4. Меламин:

При производстве гуммиарабика 381 i меламин не используется, как определено в регламенте № 1881/2006 и 594/2012.

6-5. Радиация:

Продукт не заражен ионизирующим излучением.

7. УПАКОВКА:

Бумажные мешки по 25кг с внутренним полиэтиленовым слоем (другая упаковка доступна по запросу).

8. ХРАНЕНИЕ:

В закрытых мешках при комнатной температуре. Срок хранения 3 года.

9. ТАМОЖЕННЫЙ НОМЕР:

1301.20.00.0.00.1.P