



SCHEDA TECNICA  
Rev. del 03/2019

## E471 EMULSIONANTE

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descrizione prodotto:</b>                    | Mono-digliceride distillato al 90% di monoestere, di origine vegetale (colza, palma). Trova impiego come agente complessante in prodotti a base di cereali e/o a base di amidi. Conforme alle normative CE.                     |
| <b>Composizione:</b>                            | Monodigliceride distillato (E471) con antiossidanti aggiunti: alfa-tocoferolo (E307) max. 200ppm e acorbil palmitato (E304) max. 200ppm. Questi antiossidanti sono dispersi nell'estere dell'acido citrico (E472c) max. 400ppm. |
| <b>Etichetta consigliata:</b>                   | Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471)                                                                                                                                                                     |
| <b>Applicazione:</b>                            | Prodotti da forno (pane, prodotti dolciari da forno, ecc.)<br>pasta alimentare senza glutine, prodotti a base di patate, ecc.                                                                                                   |
| <b>Dosaggio:</b>                                | Pane: 0.3-1% sul peso della farina<br>Pasta: 0.3-1% sul peso dell'amido<br>Prodotti a base di patate: 0.3-1% sul peso della farina                                                                                              |
| <b>Aspetto:</b>                                 | Polvere granulare fine, molto scorrevole.                                                                                                                                                                                       |
| <b>Specifiche</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Monodigliceride tot.                            | min. 90%                                                                                                                                                                                                                        |
| Numero di iodio                                 | 35-45                                                                                                                                                                                                                           |
| Glicerolo libero                                | max. 1%                                                                                                                                                                                                                         |
| Valore di acidità                               | max.3%                                                                                                                                                                                                                          |
| Punto di bolla                                  | 62°C                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Dati nutrizionali</b> (valori medi per 100g) |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grassi                                          | 100g                                                                                                                                                                                                                            |
| Valore calorico                                 | 850 kcal/ 3600kJ                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Shelf-life:</b>                              | 24 mesi dalla data di produzione, se conservato nelle confezioni chiuse e alle condizioni indicate                                                                                                                              |
| <b>Condizioni di conservazione</b>              | Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.<br>Condizioni di trasporto: NORMALE.                                                                                     |
| <b>OGM</b>                                      | Il prodotto è esente da OGM                                                                                                                                                                                                     |