

Scheda Tecnica

Cremore di tartaro naturale E336i

denominazione chimica

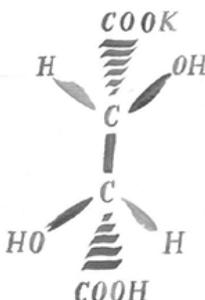
Sale monopotassico anidro
dell'acido L(+)-tartarico
Sale monopotassico anidro
dell'acido L-2,3-diidrossibutandioico
Idrogeno di potassio
(2R,3R)-2,3-diidrossibutan-1,4-dioato

formula chimica $C_4H_5KO_6$

peso molecolare 188.18 g/mol

numero CAS 868-14-4

numero EINECS 212-769-1



alterazioni di stato nessuna

solubilità in acqua a 20°C 6.17 g/L

solubilità in acqua a 100°C 62.5 g/L

solubilità in alcol a 95°C insolubile

pH (soluzione acquosa all'1%) 3.4

punto di fusione 230°C

Definizione

Il cremore di tartaro (sinonimi: tartrato monopotassico – tartrato monobasico di potassio, tartrato idrogeno di potassio – bitartrato di potassio, tartrato acido di potassio) contiene non meno del 99.5 per cento e non più dell'equivalente del 100.5 per cento della sostanza anidra.

Il cremore di tartaro si presenta come polvere cristallina bianca o quasi bianca o cristalli incolori.

Il cremore di tartaro è naturalmente presente nell'uva. Si deposita quando il vino viene lasciato a riposare nelle cisterne, specialmente durante i mesi invernali. Il cremore di tartaro si depura senza aggiunta di additivi chimici tossici o nocivi. Il risultato è la polvere bianca che da sempre si utilizza per preparare torte. Alcune famosissime industrie oggi preferiscono usare prodotti naturali, quali il cremore di tartaro, nel rispetto delle antiche tradizioni.

Il cremore di tartaro era ben noto fin dall'antichità, da quando il vino si faceva con l'uva, poiché lo si poteva raccogliere ai lati e nel fondo dei vasi di vino. Gli alchimisti lo usavano come fondente per certi metalli; Paracelso sosteneva che avesse grandi virtù terapeutiche, una panacea per qualsiasi malattia. Van Helmont spiegava come il cremore fosse separato dal vino. Anche Boerhave lo identificò nel mosto d'uva, e altri chimici quali Libavius, Cornus e Sola vi scoprirono la presenza di potassio. Nell'ottavo secolo, gli fu dato il nome di *tartaro*, un termine arabo che significa deposito del vino.

Generalmente oggi vi è una grande richiesta di prodotti tartarici, per via della loro eccellente digeribilità, nell'attività di miglioramento della panificazione.

HACCP

La nostra Società applica il sistema di autocontrollo HACCP per garantire la conformità dei nostri prodotti (additivi alimentari) alle leggi e alle specifiche contrattuali e per prevenire rischi igienici e sanitari a salvaguardia della salute pubblica.

Quadro sinottico e riferimenti analitici interni

Cremore di tartaro naturale	Reg. (UE) 231/2012	PH.EUR./BP	USP	Food Chemicals Codex	Codex Oenologique International	Riferimenti Analitici Interni
Test del potere rotatorio (identificazione)		conforme (test A)				
Test B (identificazione)		conforme (test B)				
Test del tartrato (identificazione)	positivo	conforme (test C)	conforme (test C)			
Test del potassio (identificazione)	positivo	conforme (test D)				
Ulteriori test – fiamma (identificazione)			conforme (test A)	conforme (test A)		
Ulteriori test – sodio cobaltonitrito (identificazione)			conforme (test B)	conforme (test B)		
Ulteriori test (identificazione)				conforme (test C)		
Titolo	> 98.0%	99.5-100.5%	99.0-101.0%	99.0-101.0%		99.5-100.5%
Potere rotatorio		+ 8.0 - + 9.2°				+ 8.0 - + 9.2°
Umidità	< 1.0%	< 0.5%			< 1%	< 0.5%
Solfati		< 500 ppm				< 500 ppm
Cloruri		< 500 ppm				< 500 ppm
Ammonio			0.01%	conforme (test Ammonia)		0.01%
Ossalati (acido ossalico)	< 100 mg/kg	< 500 ppm			< 100 mg/kg	< 100 mg/kg
Sodio					< 1%	< 1%
Ferro					< 10 mg/kg	< 10 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg				< 3 mg/kg	< 3 mg/kg
Bario		conforme (test Barium)				conforme (test Barium)
Mercurio	< 1 mg/kg				< 1 mg/kg	< 1 mg/kg
Piombo	< 2 mg/kg			< 2 mg/kg	< 5 mg/kg	< 2 mg/kg
Metalli pesanti			< 20 ppm			< 10 ppm

Granulometria

Max 1% > 200 µm
 Max 15% 100/200 µm
 Approx 40% 40/100 µm

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	1034 kJ, 238 kcal
Sodio	< 1%
Potassio	20.5%
Calcio	assente
Ferro	< 10 ppm
Acqua	-
Ceneri	-
Grassi	assenti
Colesterolo	assente
Proteine	assenti
Acidi carbossilici	79.5%
Vitamine	assenti

Uso e quantità

La quantità massima di cremore di tartaro utilizzabile negli alimenti a norma dell'Allegato II del Regolamento europeo 1129/2011 è *quantum satis*.

Per gli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini la quantità massima è 5000 mg/kg.

Dichiarazioni

Nella formulazione del cremore di tartaro non sono presenti gli *Allergeni* elencati nell'Allegato II del Regolamento europeo 1169/2011, né per aggiunta né per contaminazione crociata.

Non sono inoltre presenti *Aflatossine*, *Diossine* e *Idrocarburi Policiclici Aromatici*, secondo quanto stabilito dal Regolamento europeo 1881/2006, e neppure Fitofarmaci, secondo quanto stabilito dal Regolamento europeo 396/2005.

Il cremore di tartaro e le materie prime utilizzate per la sua produzione non contengono e non provengono da *Organismi Geneticamente Modificati*.

Il cremore di tartaro non contiene, non è prodotto e non va a contatto con *sostanze di origini animali*.

Il prodotto è idoneo per il consumo da parte di *vegani* e da parte di *vegetariani*.

Il cremore di tartaro è certificato *Kosher* e certificato *Halal*.

Imballaggio

Il prodotto finito è confezionato in sacchi di carta da 25 kg con polietilene all'interno oppure in fusti da 25 kg contenenti il prodotto insaccato, marcati a norma di legge e pallettizzati.

Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione del cremore di tartaro è di 5 anni nell'imballaggio originale chiuso del produttore.

Trattandosi di un prodotto igroscopico, l'impaccamento delle polveri avviene in tempi variabili.

Condizioni di stoccaggio

Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato, proteggere da danneggiamento fisico. Tenere lontano da fonti di calore. Non sovrapporre.