

Scheda Tecnica

Tartrato neutro di potassio naturale E336ii

denominazione chimica

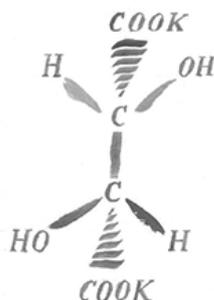
Sale dipotassico emiidrato
dell'acido L(+)-tartarico
Sale dipotassico emiidrato
dell'acido L-2,3-diidrossibutandioico

formula chimica $C_4H_4K_2O_6 \cdot \frac{1}{2}H_2O$

peso molecolare 235.20 g/mol

numero CAS 921-53-9

numero EINECS 213-067-8



alterazioni di stato nessuna

solubilità molto solubile in acqua

pH di una soluzione acquosa all'1% 7.0-9.0

punto di fusione 150°C

Definizione

Il tartrato neutro di potassio (sinonimi: tartrato dipotassico, tartrato dibasico di potassio) contiene non meno del 99% della sostanza anidra.

Il tartrato neutro di potassio si presenta come polvere cristallina o granuli bianchi.

Il tartrato neutro di potassio viene utilizzato in vinificazione come correttore della naturale acidità dei vini. Essendo un sale dell'acido tartarico, rispetta la composizione del vino più di ogni altro neutralizzante.

Al fine di ridurre l'1% dell'acidità totale del vino, si richiedono quantità variabili da 2.02 a 2.12 g/L di tartrato neutro di potassio. L'aggiunta di grandi quantità di questo sale al vino non provoca considerevoli alterazioni alla sua naturale composizione, al sapore o all'odore.

Dopo aver stabilito la dose appropriata per la correzione dell'acidità, si scioglie il tartrato neutro di potassio in acqua, quindi si versa lentamente la soluzione nel vino, mescolando per evitare la locale concentrazione del prodotto.

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 interni

Tartrato neutro di potassio naturale	Reg. (UE) 231/2012	Codex Oenologique International	Riferimenti Analitici Interni
Test del tartrato (identificazione)	positivo		
Test del potassio (identificazione)	positivo		
Titolo	> 99%	> 99%	> 99%
Umidità	< 4.0%	< 4%	< 4.0%
pH	7.0-9.0		7.0-9.0
Ossalati (acido ossalico)	< 100 mg/kg	< 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
Mercurio	< 1 mg/kg	< 1 mg/kg	< 1 mg/kg
Piombo	< 2 mg/kg	< 5 mg/kg	< 2 mg/kg

Granulometrie

Tipo 0	Tipo 3
Min 90% < 250 µm	Approx 90% 250/710 µm

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	827 kJ, 191 kcal
Sodio	< 1%
Potassio	33%
Calcio	assente
Ferro	-
Acqua	4.0%
Ceneri	-
Grassi	assenti
Colesterolo	assente
Proteine	assenti
Acidi carbossilici	64.0%
Vitamine	assenti

Uso e quantità (rif. E336i)

La quantità massima di tartrato neutro di potassio 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 tartrato neutro di potassio 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 tartrato neutro di potassio e le materie prime utilizzate per la sua produzione non contengono e non provengono da *Organismi Geneticamente Modificati*.

Il tartrato neutro di potassio 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 tartrato neutro di potassio è certificato *Halal*.

Imballaggio

Il prodotto finito è confezionato in sacchi di carta da 25 kg con politene 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 tartrato neutro di potassio è di 5 anni nell'imballaggio originale chiuso del produttore.

Trattandosi di un prodotto igroscopico e disponibile in diverse granulometrie, 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.