

## Scheda Tecnica

### Sale di Rochelle / Sale di Seignette E337

*denominazione chimica*

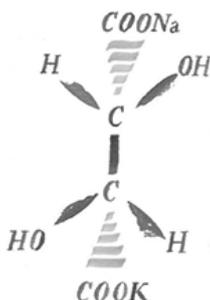
Sale di sodio e di potassio  
dell'acido L(+)-tartarico  
Sale di sodio e di potassio  
dell'acido L-2,3-diidrossibutandioico  
(+)-(2R,3R)-2,3-diidrossibutandioato  
sodico potassico tetraidrato

*formula chimica*  $C_4H_4KNaO_6 \cdot 4H_2O$

*peso molecolare* 282.23 g/mol

*numero CAS* 304-59-6

*numero EINECS* 206-156-8



*alterazioni di stato* nessuna

*densità* 1.79 g/cm<sup>3</sup>

*solubilità in acqua a 20°C* 1.1 g/mL

*pH (soluzione acquosa all'1%)* 6.5-8.5

*punto di fusione* 70-80°C

#### Definizione

Il Sale di Rochelle (sinonimi: tartrato di potassio e di sodio, tartrato sodico potassico tetraidrato) contiene non meno del 98.0 per cento e non più dell'equivalente del 101.0 per cento della sostanza anidra.

Il Sale di Rochelle si presenta come polvere cristallina bianca o quasi bianca o cristalli incolori trasparenti. I cristalli del sale tetraidrato sono traslucidi. A 100°C il sale perde tre molecole d'acqua; a 130-140°C diventa anidro; a 220°C inizia a decomporsi.

Il Sale di Rochelle è molto solubile in acqua e praticamente insolubile in alcool. In particolare, il sale si scioglie in 0.9 parti di acqua dando una soluzione acquosa debolmente alcalina.

Il suo uso è prevalentemente tecnico, ma viene impiegato anche nell'industria alimentare e farmaceutica.

#### 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

Sale di Rochelle / Sale di Seignette	Reg. (UE) 231/2012	P.H.EUR./BP	USP	FCC	Riferimenti Analitici Interni
Test del potere rotatorio (identificazione)		conforme (test A)			
Test del tartrato (identificazione)	positivo	conforme (test B)	conforme (test C)	conforme (test C)	
Test del potassio (identificazione)	positivo	conforme (test C)			
Test del sodio (identificazione)	positivo	conforme (test D)			
Ulteriori test – fiamma (identificazione)			conforme (test A)	conforme (test A)	
Ulteriori test – Acido acetico (identificazione)			conforme (test B)	conforme (test B)	
<b>Titolo</b>	> 99%	98.0-101.0%	> 99.0-102.0%	> 99.0-102.0%	<b>98.0-101.0%</b>
<b>Potere rotatorio</b>		+ 28 - + 30°			<b>+ 28 - + 30°</b>
<b>Umidità</b>	21.0-26.0%	24.0-26.5%	21.0-27.0%	21.0-26.0%	<b>21.0-26.5%</b>
<b>pH</b>	6.5-8.5				<b>6.5-8.5</b>
<b>Solfati</b>		< 50 ppm			<b>&lt; 50 ppm</b>
<b>Cloruri</b>		< 100 ppm			<b>&lt; 100 ppm</b>
<b>Ossalati (acido ossalico)</b>	< 100 mg/kg				<b>&lt; 100 mg/kg</b>
<b>Ammonio</b>		< 40 ppm	conforme (test Limit of ammonia)		<b>&lt; 40 ppm</b>
<b>Calcio</b>		< 200 ppm			<b>&lt; 200 ppm</b>
<b>Arsenico</b>	< 3 mg/kg				<b>&lt; 3 mg/kg</b>
<b>Bario e ossalati</b>		conforme (test Barium and oxalates)			<b>conforme (test Barium and oxalates)</b>
<b>Mercurio</b>	< 1 mg/kg				<b>&lt; 1 mg/kg</b>
<b>Piombo</b>	< 2 mg/kg			< 2 mg/kg	<b>&lt; 2 mg/kg</b>
<b>Metalli pesanti</b>			< 0.001%		<b>&lt; 0.001%</b>

## Granulometrie

Tipo 0	Tipo 0+	Tipo 3	Tipo 4
Approx 70% 125/250 µm	Min 50% < 250 µm	Min 90% > 250 µm	Min 90% > 425 µm
	Max 2% > 400 µm	Max 20% > 710 µm	Max 40% > 1000 µm

## Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	685 kJ, 158 kcal
Sodio	8%
Potassio	14%
Calcio	assente
Ferro	-
Acqua	26%
Ceneri	-
Grassi	assenti
Colesterolo	assente
Proteine	assenti
Acidi carbossilici	53.0%
Vitamine	assenti

### **Uso e quantità**

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

### **Dichiarazioni**

Nella formulazione del Sale di Rochelle 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 Sale di Rochelle e le materie prime utilizzate per la sua produzione non contengono e non provengono da *Organismi Geneticamente Modificati*.

Il Sale di Rochelle 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 Sale di Rochelle è certificato *Kosher* e 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 Sale di Rochelle 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.