



# KARMELOSA L

Soluzione di carbossimetilcellulosa - Additivo alimentare E466

Composizione: carbossimetilcellulosa - acqua - diossido di zolfo (Max 0,4%)

## Scheda Tecnica

Revisione 25.10  
Data 30/06/2025

### SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	liquido denso	liquido denso
Colore	DC 1.02	trasparente	trasparente
Odore	DC 1.03	pungente di anidride solforosa	pungente di anidride solforosa
Carbossimetilcellulosa in soluzione	DC 1.08	min 5.5 % p/v	conforme
pH	DC 1.05	5.5 - 6.5	conforme
Densità	DC 1.10	1.00 - 1.05 g/ml	conforme
SO2	DC 9.02	Max 4 g/kg	conforme
Grado di sostituzione	informazione tecnica	0.8 - 1.0	conforme
Brillantezza	DC 6.06	Max 40 NTU	5 - 7 NTU
D.O. 420nm	DC 6.09	Max 0.07	0.03 - 0.04

(\*) I metodi sono disponibili su  
richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	Dose massima (vini bianchi e rosé): 360 ml/hl
Termine minimo di conservazione	2 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	contiene solfiti
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Bottiglia da 1 kg (cod. 1529)

Tanica da 5 kg (cod. 1527)

Tanica da 25 kg (cod. 1525)

Fusto da 220 kg (cod. 1523)

Big da 1000 kg (cod. 1521)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.