



**Dal Cin Gildo spa**  
**20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy**  
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150  
www.dalcin.com - info@dalcin.com  
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: 20149 Milano - Via Monte Rosa, 21  
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

6211

# POTASSIO METABISOLFITO

Additivo alimentare E224

Composizione: metabisolfito di potassio per uso enologico

## 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	polvere cristallina	polvere cristallina
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	pungente	pungente
Titolo	DC 2.09	min 90%	95 - 100 %
Titolo in anidride solforosa	DC 2.09	min 51.8 %	57 %
Solubilità	DC 1.04	completa	completa
Ferro	ICP	Max 10 ppm (su SO <sub>2</sub> )	conforme
Piombo	ICP	Max 2 ppm	conforme
Arsenico	ICP	Max 3 ppm	conforme

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Pericolo – pittogramma GHS05 Indicazioni di pericolo: H315 - H318 - EUH031 Consigli di prudenza: P280 - P302+352 - P305+351+338 - P310
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 Certquality)

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 1 kg (cod. 6213)

Sacchi da 25 kg (cod. 6211)

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