



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

1221

SUPER 40

Additivo alimentare E353

Composizione: Acido metatartarico ad alto indice di esterificazione

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 igroscopica	polvere igroscopica
Colore	DC 1.02	crema	crema
Odore	DC 1.03	caratteristico di caramello	caratteristico di caramello
Solubilità	DC 1.04	completa	conforme
Indice di esterificazione (metodo a freddo)	DC 6.02	min 32 (OIV)	37 - 41
Indice di esterificazione (metodo a caldo)	DC 6.02	min 32 (OIV)	41 - 45
D.O. 420nm	DC 6.07	Max 0.09	0.08
Sostanze tossiche	informazione tecnica	assenti	assenti
Arsenico	ICP	Max 3 ppm	conforme
Piombo	ICP	Max 2 ppm	conforme
Peso specifico	DC 1.13	0.6 - 0.8	0.7

(*) 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-Reg. UE 2021/1165) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	Dose massima nei vini: 10 g/hl
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
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

Sacchetti da 1 kg (cod. 1221)

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

Prodotto altamente igroscopico.