



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB) - Via P' 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

# FUMARIC H+

145005

Additivo alimentare E297

Composizione: Acido fumarico 100%

## Scheda Tecnica

Revisione 23.10

Data 31/07/2023

### 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	neutro	neutro
Titolo	DC 2.03	min 99%	conforme
Ceneri	DC 1.07	Max 0.1 %	conforme
Solubilità (0.5%)	DC 1.04	completa in mezzo acquoso	completa in mezzo acquoso
pH (0.05%)	DC 1.05	3.0 - 3.2	conforme
Umidità	DC 1.06	Max 0.5 %	conforme
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 3 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 2 ppm	conforme
Mercurio	Spettrofotometria A.A.	Max 1 ppm	conforme
Acido maleico		Max 0.1 %	conforme

(\*) 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 Max: 60 g/hl vino
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Attenzione – pittogramma GHS07 Indicazioni di pericolo: H319 Consigli di prudenza: P280 – P264 – P305+351+338 – P337+313
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

Sacchi da 5 kg (cod. 145005)

Sacchi da 25 kg (cod. 145025)

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