

GLUTAMATE

■ DEFINITION

Glutamate de monosodium.

■ COMPOSITION

Glutamate de sodium (E621).

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Glutamate de sodium ou E621.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

*Non O.G.M. selon les règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003

*Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.

*Selon le règlement (UE) n° 1169/2011 et ses modifications, les allergènes présents dans le produit sont :

aucun

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Glutamate de sodium

Europe

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Selon le code des usages de la charcuterie.

Pour denrées alimentaires : emploi limité.

■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Analytiques

Couleur	blanc
Aspect	poudre
Goût	neutre
Granulométrie	95 % < 400 µm
Acide glutamique	78.62

Chimiques

Perte à la dessiccation	< 0.5 %
Acide pyrrolidone carboxylique	< 0.2 %
pH	6.7 à 7.2
Chlorure	< 400 ppm
Sulfates	< 300 ppm
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther
Epreuve de recherche à l'acide glutamique et au sodium	Satisfait à l'essai
Métaux lourds	< 10 ppm
Arsenic	< 1.5 ppm
Plomb	< 1 ppm

Valeurs Nutritionnelles g/100g

Energie	292 kcal / 1220.56 kJ
Matières grasses	0
dont A.gras saturés	0
Glucides	26
Fibres	0
Protéines	47
Sodium	12.29

Microbiologiques

Flore totale	< 5000 u.f.c /g
Levures	< 100 u.f.c /g
Moisissures	< 100 u.f.c /g
Coliformes	< 10 u.f.c /g
Salmonelles	absence /25g

■ CONDITIONNEMENT

En sac de 25 kg.

■ STOCKAGE ET DUREE DE VIE

60 mois de conservation dans l'emballage d'origine fermé, conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

F.T. n° 653 – Version 7 – mise à jour : 05/2015

REFERENCE INTERNE : PP06785 ; PP06785NEG