



IDENTIFICATION

Nom commercial	: EMIGUM P1
Origine	: 100% Gomme Acacia Sénégal
Production	: France
Utilisation	: Confiserie, encapsulation d'arômes
OGM, Gluten, Allergènes	: Ne contient pas d'OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 Ne contient pas de gluten conformément au Règlement CE n°41/2009 Ne contient pas d'allergènes alimentaires Non ionisé
Législation	: Règlement (UE) N ° 231/2012 de la Commission établissant les spécifications des additifs alimentaires (E414)

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Apparence	: Poudre blanche
Granulométrie	: < 104 microns
Pureté	: 99.5%
Matières volatiles	: < 15%
Cendres totales	: < 4%
Matières insolubles maximum	: < 0.5% Pharmacopée Européenne
Viscosité	: 50 à 150 cP BROOKFIELD RVT
pH	: 4 à 6
Pouvoir rotatoire	: Solution lévogyre
Tests conformes sur	: - amidon et dextrine, tanins, agar-agar et gomme adragante - agar-agar et sterculia, saccharose
Solubilité	: dans 2 volumes d'eau, non soluble dans la plupart des solvants organiques.

MICROBIOLOGIE

DGAT	: < 10 000 cfu/g
Levures et moisissures	: < 10 000 cfu/g
Salmonella	: absence dans 10 g
E. Coli	: absence dans 5 g

CONSERVATION

DLUO	: 2 ans
Conditions de stockage	: Stocker dans un endroit bien sec et aéré, à température ambiante et à l'abri de la lumière.
Conditionnement	: sac papier doublé polyéthylène de 25 kg

L'utilisateur est seul responsable d'être en conformité avec la réglementation applicable relative à la fabrication, transformation, vente, et usages du produit. Les spécifications mentionnées dans le présent document sont données à titre indicatif comme description du produit. Ces informations n'engagent en aucun cas notre responsabilité juridique concernant les caractéristiques et applications du produit. Les conditions de stockage ou de transport inappropriées peuvent modifier les caractéristiques du produit. Ce certificat n'exempte pas l'utilisateur de réaliser ses propres analyses afin de vérifier les caractéristiques et la conformité du produit. L'ensemble des produits commercialisés par peuvent présenter un potentiel allergène de part leur composition et/ou caractéristiques. L'importance de la réaction allergène dépend de la sensibilité du consommateur et/ou de l'utilisateur final vis-à-vis du produit concerné.