

**BRENNTAG s.p.a.**

Sede Legale e amministrativa  
Milanofiori Strada 6, Pal. A/13  
20057 Assago(MI)  
Tel. 02 48333.0. (ric. aut.)  
Telefax 02 48333.330

Cap. Soc. € 18.300.000,00 i.v.  
R.E.A. MI 472696  
Registro Imprese di Milano  
e C.F. n. 00835510157  
Part. IVA IT 00835510157

Società con socio unico

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte della Brenntag SE



## SCHEMA TECNICA

**NOME PRODOTTO: SODIO GLUTAMMATO MONO'E621'20-200M**

**CODICE PRODOTTO: T590438**

**DESCRIZIONI AGGIUNTIVE**

SOSTANZA NON REGISTRATA AI SENSI DEL REG 1907/2006  
UTILIZZARE COME PREVISTO DA ART 2 PUNTO 5

**DESCRIZIONE**

L-glutammato monosodico monoidrato.  
CAS: 6106-04-3  
EINECS: 205-538-1  
Formula chimica: C5H8NO4Na x H2O

**CARATTERISTICHE**

Polvere cristallina bianca, inodore. Solubile in acqua, praticamente insolubile in etanolo o etere.

**DATI ANALITICI**

| C / I | DESCRIZIONE ANALISI          | NOTE                            | MAX MIN TIP | VALORE | TOLLERANZA | U.M.  | METODO ANALITICO |
|-------|------------------------------|---------------------------------|-------------|--------|------------|-------|------------------|
| I     | IDENTIFICAZIONE              | Test Sodio: positiva            |             |        |            |       | M.F.             |
| I     | IDENTIFICAZIONE              | Test Acido glutammico: positiva |             |        |            |       | M.F.             |
| I     | TITOLO                       | su base anidra                  |             | 100,00 | +/- 1,00   | %     | M.F.             |
| I     | POTERE ROTATORIO SPECIFICO   |                                 |             | 25,05  | +/- 0,25   | °     | M.F.             |
| I     | TRASMITTANZA                 | 410 nm                          | MINIMO      | 98     |            | %     | M.F.             |
| I     | PH                           |                                 |             | 6,95   | +/- 0,25   |       | M.F.             |
| I     | CLORURI                      |                                 | MASSIMO     | 0,20   |            | %     | M.F.             |
| I     | SOLFATI , (SO4)              |                                 | MASSIMO     | 300    |            | ppm   | M.F.             |
| I     | METALLI PESANTI, come Pb     |                                 | MASSIMO     | 10     |            | ppm   | M.F.             |
| I     | ARSENICO                     |                                 | MASSIMO     | 1,5    |            | ppm   | M.F.             |
| I     | PIOMBO                       |                                 | MASSIMO     | 1      |            | ppm   | M.F.             |
| I     | PERDITA ALL'ESSICCAMENTO     |                                 | MASSIMO     | 0,5    |            | %     | M.F.             |
| I     | GRANULOMETRIA                | 20-200 mesh                     | MINIMO      | 90     |            | %     | ISO 2591-1       |
| I     | CONTENUTO IN                 | ACIDO PIRROLIDON-CARBOSSILICO   | MASSIMO     | 0,2    |            | %     | HPLC             |
| I     | CONTA BATTERICA TOTALE       |                                 | MASSIMO     | 5.000  |            | cfu/g | EN ISO 4833      |
| I     | CONTENUTO IN LIEVITI (ufc/g) |                                 | MASSIMO     | 100    |            |       | M.F.             |
| I     | CONTENUTO IN MUFFE (ufc/g)   |                                 | MASSIMO     | 100    |            |       | M.F.             |
| I     | BACILLI COLIFORMI            |                                 | MASSIMO     | 10     |            | cfu/g | M.F.             |
| I     | CONTENUTO IN SALMONELLA      | assente in 25g                  |             |        |            |       | ISO 6579         |

C/I = CONTROLLATO / INFORMATIVO

| ALLERGENI ( Regolamento CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti. )  | SI | NO | NOTE |
|---|----|----|------|
| Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  |    | X  |      |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei  |    | X  |      |
| Uova e prodotti a base di uova  |    | X  |      |
| Pesce e prodotti a base di pesce  |    | X  |      |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  |    | X  |      |
| Soia e prodotti a base di soia  |    | X  |      |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   |    | X  |      |
| Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati |    | X  |      |

**BRENNTAG s.p.a.**

Sede Legale e amministrativa  
Milanofiori Strada 6, Pal. A/13  
20057 Assago (MI)  
Tel. 02 48333.0. (ric. aut.)  
Telefax 02 48333.330

Cap. Soc. € 18.300.000,00 i.v.  
R.E.A. MI 472696  
Registro Imprese di Milano  
e C.F. n. 00835510157  
Part. IVA IT 00835510157

Società con socio unico

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte della Brenntag SE



## **SCHEDA TECNICA**

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Sedano e prodotti a base di sedano   |  | X |  |
| Senape e prodotti a base di senape   |  | X |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |  | X |  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2  |  | X |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini   |  | X |  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   |  | X |  |
| <b>CONFORMITA'</b>   |  |   |  |
| Additivo alimentare conforme ai requisiti del Regolamento UE 231/2012.   |  |   |  |
| <b>DICHIARAZIONI</b>   |  |   |  |
| Sostanza esente sia da prodotti OGM che da rischio BSE/TSE.<br>Il prodotto è esente da glutine.<br>Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.<br>Il prodotto non è un nanomateriale ingegnerizzato e non contiene nanomateriali ingegnerizzati in conformità al Reg. CE 1169/2011 art. 3 (t). |  |   |  |
| <b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>  |  |   |  |
| Dati comunicati dal fornitore della Brenntag   |  |   |  |
| <b>SHELF LIFE E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>   |  |   |  |
| Shelf life: 5 anni se conservato nelle confezioni originali chiuse, in ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dal calore.  |  |   |  |

DOCUMENTO EMESSO A MEZZO COMPUTER E PERTANTO NON FIRMATO

REVISIONE N° 00006 DEL 11/07/2022

Tutte le nostre certificazioni sono scaricabili sul sito internet [www.brenntag.com/it-it/sostenibilità/certificazioni/](http://www.brenntag.com/it-it/sostenibilità/certificazioni/)