SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPMC · Rev. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPMC · Rev. 3 · Approvata · Documento 973a24ab2057

REVISIONE APPROVATA · 06/11/2026

METILCELLULOSA

Pagina prodotto
saporepuro.com/products/metilcellulosa-alimentare-saporepuro-addensante-e-gelificante



Immagine illustrativa · formato indicativo

Codice prodotto	SPMC
Formati disponibili	SPMC250 · 250 g · Stand-up SPMC1K · 1 kg · Busta
Origine	Extra UE
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

La metilcellulosa è un additivo alimentare, impiegato principalmente nella cottura al forno, nei ripieni, nelle farine, nei cibi fritti, nel burro e nelle bevande per idratare, sospendere, addensare e modellare. Essa è nota per le sue proprietà addensanti, stabilizzanti e emulsionanti. Si presenta come una polvere bianca o leggermente crema.

Ingredienti

100% Metilcellulosa (E461)

Impiego e dosaggio

Additivo per uso alimentare. Dosaggio consigliato: 0,5% -3% rispetto al peso totale degli ingredienti.

Conservabilità

3 anni dalla data di produzione.

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

Sacchetto: C/LDPE90; etichetta: PAP22. Materiali idonei al contatto diretto con gli alimenti.
Stand-up: Materiale flessibile multistrato laminato: PPMAT + ADESIVO + ALLUMINIO (ALU) + ADESIVO + PE. Lo strato di polietilene (PE) è destinato al contatto diretto con l'alimento.
Busta: Materiale multistrato flessibile laminato: PET + ADESIVO + ALLUMINIO (ALU) + ADESIVO + PE. Lo strato a diretto contatto con l’alimento è in polietilene (PE).
Le dichiarazioni di conformità sono disponibili su richiesta.

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.
ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.
ADDITIVI E CRITERI DI PUREZZA: Il prodotto è un additivo alimentare (E955) conforme alle disposizioni generali e ai requisiti di immissione sul mercato previsti dal Regolamento CE 1333/2008 e rispetta i criteri di purezza specifici stabiliti dal Regolamento EU 231/2012.
SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPMC · Rev. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPMC · Rev. 3 · Approvata · Documento 973a24ab2057

REVISIONE APPROVATA · 06/11/2026

METILCELLULOSA

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	803 kJ
Energia	192 kcal
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	<90 g
Proteine	0,0 g
Sale	<0,1 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Metossi	27,5 - 31,5	%	
Chimico-fisici Viscosità (2% mPa.s)	37500-70000	mPa.s	
Chimico-fisici pH (1% in acqua)	5 - 8		
Chimico-fisici Perdita all'essicamento	≤ 5	%	
Chimico-fisici Ceneri solfate	≤1,5	%	
Microbiologici Conta aerobica totale	≤1000	ufc /g	
Microbiologici Lieviti e muffe	≤100	ufc/g	
Metalli pesanti Arsenico	≤ 3	mg/kg	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Metalli pesanti Piombo	≤ 2	mg/kg	
Metalli pesanti Mercurio	≤1	mg/kg	
Metalli pesanti Cadmio	≤1	mg/kg	

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPMC · Rev. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPMC · Rev. 3 · Approvata · Documento 973a24ab2057

REVISIONE APPROVATA · 06/11/2026

METILCELLULOSA

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all’utilizzo improprio del prodotto in oggetto.