

CMC

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPCMC
Formats disponibles	SPCMC50 · 50 g · Stand-UP SPCMC250 · 250 g · Stand-UP SPCMC1K · 1 kg · SACHET
Origine	Allemagne
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

La carboxyméthylcellulose (CMC) est un polymère, un sel de sodium, dérivé chimiquement de strains naturels de fibres végétales de cellulose (issues des plantes et du bois).

Ingrédients

100% Carboxyméthylcellulose sodique (E466)

Utilisation

Utilisation et dosage	Épaississant et stabilisant. Dosage : 0,1% - 1% du poids total du produit.
------------------------------	--

Conservation et emballage

Durée de conservation	24 mois à compter de la date de production.
Conditions de conservation	Conserver exclusivement dans le contenant d'origine. Garder le contenant bien fermé dans un endroit sec et bien ventilé.
Matériaux de l'emballage	sachet : LDPE90 étiquette : PAP22
Indications environnementales	PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union Européenne et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué, et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et au Règlement CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

CRITÈRES DE PURETÉ : l'additif E466 est conforme au Règlement UE 231/2012

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 il peut être étiqueté comme « Sans gluten », le produit pouvant contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

CMC

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	748
Énergie (kcal)	187
Lipides (g)	0,0
dont acides gras saturés (g)	0,0
Glucides (g)	0,0
dont sucres (g)	0,0
Fibres (g)	93.5
Protéines (g)	0,0
Sel (g)	22

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques pH (1%)	6.5 - 8.5		CE-8.1
Chimico-physiques Cendres sulfatées	20.0 - 33.3	%	CE-66.1
Chimico-physiques Humidité	<= 10.0	%	CE-7.1
Chimico-physiques Viscosité Brookfield (1%)	1,900 - 2,600	mPa.s	CE-5.15 LVT, SP.3, 30 RPM
Microbiologiques Coliformes	Absent	1g	CE-92.1
Microbiologiques Escherichia coli	Absent	1 g	CE-92.1
Microbiologiques Listeria monocytogenes	Absent	25 g	CE-92.1

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Pseudomonas aeruginosa	Absent	1 g	CE-92.1
Microbiologiques Salmonella dans 10g	Absent	10 g	CE-92.1
Microbiologiques Staphylococcus aureus	Absent	1 g	CE-92.1
Microbiologiques Levures et moisissures	<= 100	ufc/g	CE-92.1
Microbiologiques Flore totale	<= 500	ufc/g	CE-92.1
Métaux lourds Arsenic	<= 1	mg/kg	CE-93.1
Métaux lourds Cadmium	<= 1	mg/kg	CE-93.1
Métaux lourds Mercure	<= 1	mg/kg	CE-93.1
Métaux lourds Plomb	<= 2	mg/kg	CE-93.1

CMC

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Peut contenir des traces de : LAIT car le produit est conditionné dans un établissement qui traite du LAIT et des dérivés

Catégories de l'annexe II du Règ. UE 1169/2011. Pour les céréales et fruits à coque, les espèces et éventuelles exemptions doivent être précisées dans les notes. Pour les sulfites, l'évaluation fait référence au seuil applicable exprimé comme SO₂.

Informations complémentaires

Les informations contenues dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées selon nos connaissances actuelles, sont uniquement à caractère informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant une utilisation inappropriée du produit concerné.