



## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **MAGNESIO STEARATO VEGETALE FU-Ph.Eur.**

NOME INCI	Magnesium Stearate
NOME INCI USA	Magnesium Stearate
CAS	557-04-0
EINECS / ELINCS	209-150-3
FORMULA	C <sub>18</sub> H <sub>36</sub> O <sub>2</sub> x 1/2Mg
PESO MOLECOLARE	570 (medio)

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Identificazione IR		Positiva	
Aspetto		Polvere fine bianca o quasi bianca	
Identificazione (Ph.Eur.)			
- A (Punto di congelamento)		53,00 - 90,00	° C
- B (Indice di acidità)		195,0 - 210,0	mgKOH/g
Alcalinità libera (% MgO)		<=0,100	%
Acidi grassi liberi		<=3,000	%
Perdita all'essiccamento		<=5,00	%
Magnesio		4,00 - 5,00	%
Magnesio ossido		6,500 - 11,000	%
Arsenico		<=3	ppm
Nichel		<=5	ppm
Piombo		<=2	ppm
Mercurio		<=1	ppm
Cadmio		<=1	ppm
Insaponificabile		<=2,00	%
Composizione C16 + C18		90,00 - 100,00	%
Composizione C18 (Acido stearico)		40,00 - 100,00	%
Conta totale microrganismi aerobi (TAMC)		<=1.000	CFU/g
Conta totale lieviti e muffe (TYMC)		<=100	CFU/g
E.coli		Assente	
Salmonella		Assente	
* Acidità o alcalinità		Conforme al test	
* Solfati		<=0,5	%
* Cloruri		<=0,1	%
* Identificazione D (Ph.Eur.) & A (USP)		Conforme al test	

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **MAGNESIO STEARATO VEGETALE FU-Ph.Eur.**

Revisione Capitolato		3	
Data Approvazione		26/02/2016	

\* saggi non obbligatori

Conforme: additivo alimentare E470b - USP / NF ed Ph.Eur..

Prodotto di origine vegetale

Il prodotto non contiene lattice

### NUTRITIONAL STATEMENT:

Water	0 - 6%	Milk and milk derivates	<i>Free</i>
Ash	6.64 - 8.3%	Lactose <i>Free</i>	<i>Free</i>
Total fat	95,5 %	Egg and egg products <i>Free</i>	<i>Free</i>
Saturated fat	95,0 %	Soy and soy derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Monounsaturated fat	0,5 %	Gluten <i>Free</i>	<i>Free</i>
Polyunsaturated fat	<i>Free</i>	Wheat and wheat derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Trans fatty acids	<i>Free</i>	Beef and beefderivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Cholesterol	<i>Free</i>	Pork and pork derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Carbohydrates	<i>Free</i>	Chicken and chicken derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Dietary fiber	<i>Free</i>	Fish and fish derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Polyols	<i>Free</i>	Seafood and derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Magnesium	4 - 5%	Maize and maize derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Phosphorus	< 10 ppm	Cacao and cacao derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Protein	<i>Free</i>	Yeast and yeast derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Celery <i>Free</i>	<i>Free</i>	Sesam seed and sesam derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Crustaceans & shellfish	<i>Free</i>	Nuts and nut derivates <i>Free</i>	<i>Free</i>
Sulphites	<i>Free</i>	Genetically modified organisms <i>Free</i>	<i>Free</i>
		Mustard <i>Free</i>	<i>Free</i>
		Peanuts <i>Free</i>	<i>Free</i>
		Energy (kcal/Kg)	Not avail.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati