Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

FICHA TÉCNICA

MANITOL (E-421(i))

Nº CAS: 69-65-8	**Nombre químico**: D-manitol
Nº CE: 200-711-8	**Fórmula molecular**: $C_6H_{14}O_6$
Formato: 1 y 25Kg	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo blanco cristalino, inodoro y de sabor dulce
Densidad	1,596 g/cm^3
Masa molar	182,172 g/mol
pH (sol. 10 %)	5,0 – 7,5

ESPECIFICACIÓN	**VALOR TEÓRICO**
Humedad	máx. 0,3 %
Riqueza (Manitol)	98-101,5%
Azúcares reductores	máx. 0,1 %
Azúcares totales	máx. 1 %
Dióxido de azufre (SO_2)	máx. 10 mg/kg
Granulometría • <150µm • >150µm	 Min. 98% Max. 2%
Níquel	Max. 1 mg/Kg
Análisis microbiológicos: Recuento total Levaduras Mohos Salmonella	 máx. 100 UFC/g máx. 50 UFC/g máx. 50 UFC/g Ausencia en 25 g

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- Origen: vegetal (maíz)
- Origen geográfico: Italia, Europa
- Cumple con el Reglamento de la Comisión (UE) 724/2013 respecto a los polioles
- Cumple con la FCC y JECFA
- Cumple con la Directiva 94/35/CE y sus subsecuentes enmiendas con respecto a los edulcorantes en productos alimentarios
- Cumple con el Reglamento (CE) 1333/2008 con respecto a los aditivos alimentario
- Cumple con el Reglamento 93/315/EEC con respecto a contaminantes y alimentación
- Cumple con el Reglamento de la Comisión (CE) 1881/2006 que establece los límites máximos de ciertos contaminantes en productos alimenticios
- Sin alérgenos alimentarios
- Sin Organismos Modificados Genéticamente (GMO) conforme a los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003
- Exento de Registro en REACH
- No sometido a radiación ionizante
- Apto para veganos / vegetarianos y ovo-veganos y lacto-vegetarianos
- Producto Halal y Kosher

Usos:

- Aditivo alimentario usado como antiaglutinante, edulcorante, espesantes, estabilizantes, humectantes e incrementador de volumen
- Usado en medicina, como sustituto del plasma sanguíneo en casos de hemorragia
- En medicina, como diurético osmótico en situaciones agudas, como el síndrome nefrótico o la hipertensión intracraneal

Almacenaje:

- Almacenar en lugar seco y bien ventilado entre 5 y 35ºC.
- Mantener lejos de puntos de ignición o fuentes de calor, y de la luz directa
- Mantener el envase bien cerrado después de cada uso
- Vida útil: 24 meses desde fabricación

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

VALOR NUTRICIONAL 100 g

Energía (kcal / kJ)	240 / 1000
Proteína	0 g
Carbohidratos de los cuales azúcares de los cuales polioles de los cuales fibra dietética	100 g 0 g 100 g 0 g
Grasas: de las cuales saturadas de las cuales trans	0 g 0 g 0 g
Calorías de la grasa	0 g
Agua	0 g
Ceniza	0 g
Colesterol	0 mg
Minerales: Sodio Sal Calcio Hierro	 10 mg 25 mg 0 mg 0 mg
Vitaminas: Vitamina A Vitamina C	 0 IU 0 mg

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

LIMITACIONES DE USO

Producto	Dosis máxima	Restricciones o excepciones
Soportes en aditivos alimentarios	Quantum satis	Todos los aditivos alimentarios
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias	Quantum satis	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en aromas alimentarios	Quantum satis para fines distintos de la edulcoración, pero no como potenciadores del sabor	Todos los aromas
Aditivos alimentarios en nutrientes	Quantum satis	Todos los nutrientes
Aditivos alimentarios añadidos en nutrientes destinados a ser utilizados en productos alimenticios para lactantes y niños de corta edad enumerados en el punto 13.1 de la parte E del anexo II	1000 veces más que la vitamina B12 Transferencia total: 3 mg/kg	Alimentos para lactantes y niños de corta edad

No podrá utilizarse en:

- Néctares de frutas, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares.
- Bebidas aromatizadas.
- Otros.
- Sidra y perada.
- Vino de fruta y vino elaborado.
- Hidromiel.
- Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº110/2008.
- Vinos aromatizados.
- Bebidas a base de vino aromatizado.
- Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.
- Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15% de alcohol.

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019