

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 21 dicembre 2001 - Recepimento delle direttive della Commissione 2000/51/CE del 26 luglio 2000 e 2001/52/CE del 3 luglio 2001 che modificano la direttiva n. 95/31/CE che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Viste le direttive 2000/51/CE e 2001/52/CE della Commissione recanti modifica della direttiva 95/31/CE della Commissione che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare;

Ritenuto di dover procedere al recepimento delle direttive sopra citate;

Visti gli articoli 5, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto l'art. 20 della legge 16 aprile 1987, n. 183;

Visto il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione

e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/96/CE, n. 95/2/CE e n.

95/31/CE;

Sentito il Consiglio superiore di sanita' che si e' espresso nella seduta dell'11 dicembre 2001;

Decreta:

Art. 1.

1. I requisiti di purezza specifici degli additivi "E 421 mannitolo, E 950 acesulfame K ed E 965 (ii) sciroppo di maltitolo" riportati nell'allegato XVI del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, sono sostituiti da quelli di cui all'allegato al presente decreto.

Il presente decreto sara' trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 dicembre 2001

Il Ministro: Sirchia

Registrato alla Corte dei conti l'8 febbraio 2002

Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 96

Allegato

E 421 - MANNITOLO	

1. Mannitolo	

Sinonimi	D-mannitolo

Definizione	Prodotto mediante idrogenazione catalitica di soluzioni di carboidrati contenenti glucosio e/o fruttosio

Denominazione chimica	D-mannitolo

EINECS	200-711-8

Formula chimica	C6H14O6

Peso molecolare	182,2

Tenore	Non meno del 96,0% di D-mannitolo e non oltre il 102% sulla sostanza secca

	Polvere bianca, inodore,

Descrizione	cristallina
Identificazione	
A. Solubilità	Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere
B. Intervallo di fusione	Fra 164 e 169 °C
C. Cromatografia su strato sottile	Saggio positivo
D. Rotazione specifica	(alpha) (elevato a 20) D : da + 23° a + 25° (soluzione di borato)
E. pH	Fra 5 e 8 Misurare il pH dopo aver aggiunto 0,5 ml di una soluzione satura di cloruro di potassio a 10 ml di una soluzione al 10% p/v
Purezza	
Perdita all'essiccamento	Non oltre lo 0,3% (105 °C, 4 ore)
Zuccheri riduttori	Non oltre lo 0,3% (espressi come glucosio)
Zuccheri totali	Non oltre l'1% (espressi come glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1%
Cloruri	Non oltre 70 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Nichel	Non oltre 2 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg
2. Mannitolo prodotto per fermentazione	
Sinonimi	D-mannitolo
Definizione	Prodotto mediante fermentazione discontinua in condizioni aerobiche, utilizzando il ceppo tradizionale del lievito zygosaccharomyces rouxii
Denominazione chimica	D-mannitolo
EINECS	200-711-8
Formula chimica	C6H14O6
Peso molecolare	182,2
Tenore	Non meno del 99,0% sulla sostanza secca
	Polvere bianca, inodore,

Descrizione	cristallina
Identificazione	
A. Solubilità	Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere
B. Intervallo di fusione	Fra 164 e 169 °C
C. Cromatografia su strato sottile	Saggio positivo
D. Rotazione specifica	(alpha) (elevato a 20)D : da + 23° a + 25° (soluzione di borato)
E. pH	Fra 5 e 8 Misurare il pH dopo aver aggiunto 0,5 ml di soluzione satura di cloruro di potassio a 10 ml di soluzione al 10% p/v
Purezza	
Arabitolo	Non oltre lo 0,3%
Perdita all'essiccamento	Non oltre lo 0,3% (105 °C, 4 ore)
Zuccheri riduttori	Non oltre lo 0,3% (espressi come glucosio)
Zuccheri totali	Non oltre l'1% (espressi come glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1%
Cloruri	Non oltre 70 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg
Batteri aerobici mesofili	Non oltre 10 (elevato a 3)/g
Coliformi	Assenti in 10 g
Salmonella	Assente in 10 g
E. coli	Assente in 10 g
Staphylococcus aureus	Assente in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Assente in 10 g
Muffe	Non oltre 100/g
Lieviti	Non oltre 100/g
E 950 - ACESULFAME K	
Sinonimi	Acesulfame di potassio, sale di potassio di 3,4-diidro- 6-metil-1,2,3-ossatiazina- 4-one-2,2-diossido Sale di potassio del 6-metil-1,2,3

Denominazione chimica	-ossatiagina-4(3H)-one-2,2- diossido
EINECS	259-715-3
Formula chimica	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Peso molecolare	201,24
Tenore	Non meno del 99% di C ₄ H ₄ KNO ₄ S su base anidra
Descrizione	Polvere bianca, inodore, cristallina. Circa 200 volte più dolce del saccarosio
Identificazione	
A. Solubilità	Molto solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo
B. Assorbimento U.V.	Massimo 227 + o - 2 nm per una soluzione di 10 mg in 1000 ml di acqua
C. Saggio positivo per il potassio	Saggio positivo (saggiare il residuo ottenuto per combustione di 2 g del campione)
D. Saggio di precipitazione	Si aggiungono poche gocce di una soluzione al 10% di cobaltonitrito di sodio a una soluzione di 2 g del campione in 2 ml di acido acetico e 2 ml d'acqua. Si produce un precipitato di colore giallo
Purezza	
Perdita all'essiccamento	Non oltre l'1% (105 °C, 2 ore)
Impurezze organiche	Saggio positivo per 20 mg/kg di componenti UV attivi
Fluoruri	Non più di 3 mg/kg
Piombo	Non più di 1 mg/kg
E 965 (ii) - SCIROPPO DI MALTITOLO	
Sinonimi	Sciroppo di maltosio-glucosio idrogenato, sciroppo di glucosio idrogenato
Definizione	Consiste essenzialmente in una miscela di maltitolo, sorbitolo e oligo e polisaccaridi idrogenati. Preparato mediante idrogenazione catalitica dello sciroppo di glucosio ad alto tenore di maltosio. Il prodotto si può trovare in commercio sia come sciroppo che come prodotto solido
	Non inferiore al 99% di saccaridi

Tenore	idrogenati totali su base anidra e non inferiore al 50% di maltitolo su base anidra
Descrizione	Liquidi viscosi chiari o masse bianche cristalline, incolori e inodori
Identificazione	
A. Solubilità	Molto solubile in acqua, poco solubile in etanolo
B. Cromatografia su strato sottile	Saggio positivo
Purezza	
Acqua	Non oltre il 31% (Karl Fischer)
Zuccheri riducenti	Non oltre lo 0,3% (espressi come glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1%
Cloruri	Non oltre 50 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Nickel	Non oltre 2 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg