



# RESTAUROTECNICA

PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER IL RESTAURO, TRATTAMENTO SUPERFICI E MODELLISMO

## SCHEDA TECNICA

# Specifiche e scheda tecnica GOMMA LACCA DECERATA PLATINA

Numero CAS	9000-59-3
EINECS	232-549-9

### Caratterizzazione generale

Base della materia prima	GOMMA LACCA IN GRANI (Seed lac)
Paese di origine	India
Processo	La GOMMA LACCA ALIMENTARE viene raffinata dalla separazione della lacca grezza mediante un processo che comprende lavaggio con acqua e filtrazione multipla a base di alcol.
Descrizione	Scaglie semi-trasparenti di colore giallo chiaro.
Esempio d'uso	La resina di gommalacca viene utilizzata come agente di rivestimento. Forma un film lucido e resistente alle abrasioni sugli alimenti, proteggendoli dall'essiccamento e dalla perdita di sapore.
Stoccaggio	Immagazzinare il prodotto in luogo fresco e asciutto. La temperatura consigliata è di massimo 20 °C; può essere immagazzinata anche in magazzini frigo: non teme il freddo. Al caldo invece tende ad agglomerarsi.
Imballaggio	Sacchi da 25 Kg.
SHELF LIFE	2 anni

### Status regolatorio

Settore alimentare

Conforme al REGOLAMENTO (CE) 1333/2008 e REGOLAMENTO (CE) 231/2012 sugli additivi alimentari, e successive modifiche contenute nel REGOLAMENTO (UE) 2022/1396 DELLA COMMISSIONE dell'11 agosto 2022.

### Composizione del prodotto e caratteristiche

Caratteri organolettici scaglie arancioni, omogenea, odore caratteristico.

Solubilità Solubile in alcol, insolubile in acqua e leggermente solubile in acetone.

Perdita all'essiccazione Non più del 6,0 % (40 °C, su gel di silice, 15 ore)

Le informazioni contenute nella scheda tecnica si basano sulle nostre attuali conoscenze e sono riferite al prodotto indicato. Accertare l'idoneità di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico del prodotto.

**Restauro Tecnica Srls**

Sede legale: Via E. Fermi, 253- 36100 Vicenza

Tel. 0444 211980

info@restaurotecnica.it - www.restaurotecnica.it

C.f./P.i.:IT04016710248 - REA VI-372289



## SCHEMA TECNICA

### Caratteristiche chimico-fisiche

Colore (Lovibond) in 20% Etanolo	7.50-8.50
Punto di fusione	65-80 C°
Valore acidità	71-79 mg KOH/g
Umidità	2.0 % max
Contenuto cera (USP XXIII)	0,20 % max
Insolubili in Alcool caldo	0,20 % max
Colofonia	Assente
Valore saponificazione	175-240 max
Arsenico	1.0 ppm max
Metalli pesanti	10 ppm max
Iodio	18 max
Ceneri	0.5 % max
Piombo	2.0 ppm max

### Caratteristiche microbiologiche

Conta batteri totali	≤ 1000 ufc/g
Lieviti e muffe	≤ 100 ufc/g
Escherichia coli	Assente/5g
Salmonella	Assente/10g
Stafilococco aureo	Negativo

### Dichiarazioni applicabili

HACCP	certificabile	Glutine
<b>NON-GMO IP</b>	certificabile	<20 ppm in conformità Reg. CE 41/2009
Vegan:	certificabile	Ossido di etilene
Kosher:	certificabile	<0,1 mg/kg secondo il REGOLAMENTO (UE)
Halal:	certificabile	2022/1396 DELLA COMMISSIONE dell'11 agosto 2022
ISO 9001:	certificabile	recante modifica dell'allegato del regolamento (UE) n.
ISO 14001:	certificabile	231/2012
ISO 45001:	certificabile	

Materia prima classificata come ingrediente naturale, il Natural Index è 1 e il Natural Origin Index è 1, calcolato secondo le linee guida ISO 16128

### Imballaggio

conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Le informazioni contenute nella scheda tecnica si basano sulle nostre attuali conoscenze e sono riferite al prodotto indicato. Accertare l'idoneità di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico del prodotto.

### Restauro Tecnica Srls

Sede legale: Via E. Fermi, 253- 36100 Vicenza  
Tel. 0444 211980  
info@restaurotecnica.it - www.restaurotecnica.it  
C.f./P.i.:IT04016710248 - REA VI-372289



## SCHEMA TECNICA

Presenza allergeni  
Devono essere etichettati Secondo il Regolamento  
(UE) 1169/2011

	si	no
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		x
Crostacei e prodotti derivati		x
Uova e prodotti derivati		x
Pesce e prodotti derivati		x
Arachidi e prodotti derivati (compreso olio)		x
Soia e prodotti derivati		x
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		x
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> ( <i>Wangenh</i> ) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti derivati		x
Senape e prodotti derivati		x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x

Tabella redatta in base ad informazioni fornite dal fornitore, per dichiarazioni allergen free da rilasciare sotto nostra responsabilità si prega di chiedere, prima dell'ordine, una analisi specifica per verificare eventuali tracce di allergeni dovute a contaminazione prima e dopo la produzione.

### Test su animali

Nessun test sugli animali è stato effettuato da o per conto della nostra azienda sul prodotto, dopo l'11 marzo 2009 (11 Marzo 2013 limitatamente ai test per la tossicità a dosi ripetute, la tossicità riproduttiva e la tossicocinetica) allo scopo di conformarsi al Regolamento CE 1223/2009 sui prodotti cosmetici.

### OGM

Essenti sostanze OGM conformi al regolamento (CE) 1829/2002 2003 e 1830/2003.

Radiazioni ionizzanti, contaminazioni radiologiche, radiazione UV, radiazione nucleare  
Assenti

### Sostanze CMR

Essenti sostanze CMR che sono menzionate nel CLP e nella normativa REACH Europea

### Solventi residui

Esente da solventi residui (CPMP/ICH/283/95)

Emissione	00
Revisione	00
Data	30/05/24
Firma del Consulente Esterno D.ssa Giulia Barducci	

3

Le informazioni contenute nella scheda tecnica si basano sulle nostre attuali conoscenze e sono riferite al prodotto indicato. Accertare l'idoneità di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico del prodotto.

### Restauro Tecnica Srls

Sede legale: Via E. Fermi, 253- 36100 Vicenza

Tel. 0444 211980

info@restaurotecnica.it - www.restaurotecnica.it

C.f./P.i.:IT04016710248 - REA VI-372289