

Sezione Additivi

**E 120 COCCINIGLIA,
ACIDO CARMINICO,
VARI TIPI DI CARMINIO**

Compilato/aggiornato

il 01/02/2005

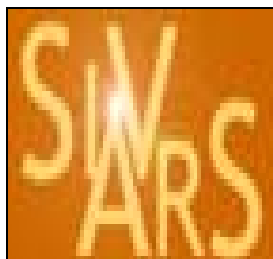
da P. Boni

IMPIEGO, MODALITÀ D'USO

Additivo alimentare utilizzato come colorante.

Ne è consentito l'uso alle seguenti condizioni:

Prodotti alimentari	Dose massima
Formaggio marmorizzato rosso	125 mg/kg
Americano	100 mg/l da solo o in associazione con E 100, E 101, E 102, E 104, E 122, E 123, E 124
Bitter Soda e Bitter vino	100 mg/l da solo o in associazione con E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 122, E 123, E 124, E 129
Cereali da prima colazione all'aroma di frutta	200 mg/kg (solo o in combinazione con E 162 ed E 163)
Confetture, gelatine, marmellate e preparazioni di frutta analoghe compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	100 mg/kg solo o con E 104, E 110, E 124, E 142, E 160d ed E 161b
Insaccati (ottenuti da carne finemente tagliata o macinata o in pezzi), patè e terrine	100 mg/kg
Breakfast Saussages contenenti il 6 o più % di cereali	100 mg/kg
Carne per burger con contenuto di ortaggi e/o cereali uguale o superiore al 4%	100 mg/kg
Salsiccia Chorizo; Salchichòn	200 mg/kg



Sezione Additivi

**E 120 COCCINIGLIA,
ACIDO CARMINICO,
VARI TIPI DI CARMINIO**

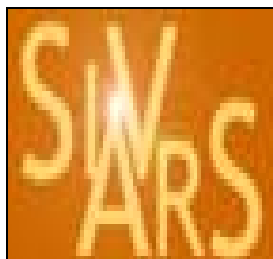
Compilato/aggiornato

il 01/02/2005

da P. Boni

Può essere utilizzato solo o in associazione fino al livello cumulativo massimo indicato nei seguenti alimenti. Tuttavia per i prodotti contrassegnati da (*) i coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155, se presenti, non devono singolarmente superare 50 mg/ kg o 50 mg/l.

Prodotto alimentare	Dose massima
Bevande analcoliche aromatizzate	100 mg/l (*)
Frutta e ortaggi canditi, mostarda di frutta	200/mg/kg
Conserven di frutta rossa	200/mg/kg
Prodotti della confetteria	300/mg/kg (*)
Decorazioni e ricoperture	500/mg/kg
Prodotti da forno fini (pasticcini viennesi, biscotti, torte, cialde, ecc.)	200/mg/kg (*)
Gelati	150/mg/kg (*)
Formaggi fusi aromatizzati	100/mg/kg
Dessert inclusi i prodotti a base di latte aromatizzato	150/mg/kg (*)
Salse, insaporitori (es. curry e Tandoori), sottaceti, condimenti, Chutney Piccalilli	500/mg/kg
Senape	300/mg/kg
P'aste di pesce e crostacei	100/mg/kg
Crostacei precotti	250/mg/kg
Sucedanei del salmone	500/mg/kg
Surimi	500/mg/kg
Uova di pesce	300/mg/kg
Pesce affumicato	100/mg/kg
Snacks: prodotti secchi a base di patate, cereali, amidi o fecole	
- stuzzichini insaporiti, estrusi, espansi	200/mg/kg
- altri stuzzichini e noci o noccioline insaporiti	100/mg/kg
crosta commestibile dei formaggi e budelli commestibili	quanto basta
Preparati dietetici completi contro l'aumento di peso che sostituiscano l'alimentazione quotidiana o anche un solo pasto	50/mg/kg
Preparati completi e apporti nutritivi da usare sotto controllo medico	50/mg/kg
Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici liquidi	100/mg/l



Sezione Additivi

**E 120 COCCINIGLIA,
ACIDO CARMINICO,
VARI TIPI DI CARMINIO**

Compilato/aggiornato

il 01/02/2005

da P. Boni

Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici solidi	300/mg/kg
Minestre	50/mg/kg
Surrogati della carne e del pesce a base di prodotti vegetali	100/mg/kg
Bevande spiritose, compreso bitter e quelle con titolo alcolimetrico <15% vol., escluse quelle riportate nei precedenti elenchi (IV o V)	200/mg/l
Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli ad eccezione di quelli riportati nei precedenti elenchi (IV e V)	200/mg/l
Vini di frutta (tranquilli e spumanti), sidro di mele (ad eccezione di Cidre bouchè) e sidro di pere; vini di frutta e sidri di mele e di pere aromatizzati	200/mg/l

CARATTERISTICHE

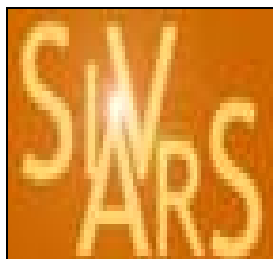
Definizione:

Vari tipi di carminio e l'acido carminio si ottengono da estratti acquosi, alcoolici-acquosi o alcoolici della cocciniglia, che è costituita dai corpi essiccati dell'insetto di sesso femminile *dacrylopius coccus* Costa.

La sostanza colorante è l'acido carminico.

E' possibile preparare pigmenti di alluminio dell'acido carminico (carmini) nei quali l'alluminio e l'acido carminico si crede siano presenti nel rapporto molare 1:2.

Nei prodotti in commercio la sostanza colorante è associata con i cationi dell'ammoniaca, del calcio, del potassio o del sodio, singolarmente o in combinazione e i suddetti cationi possono anche essere presenti in eccesso.



Sezione Additivi

**E 120 COCCINIGLIA,
ACIDO CARMINICO,
VARI TIPI DI CARMINIO**

Compilato/aggiornato

il 01/02/2005

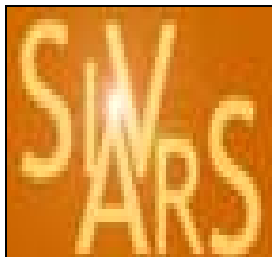
da P. Boni

I prodotti in commercio possono contenere inoltre materiale proteico derivante dagli insetti e carminato libero o una piccola quantità di cationi alluminio non legati.

Classe:	Antrachinone
Color Index n.	75470
EINECS:	Cocciniglia: 215-680-6; acido carminico: 215-023-3; vari tipi di carminio: 215-724-4
Denominazione chimica:	Acido 7- β -glucopiranosil-3,5,6,8-tetraidrossi-1-metil-9,10-diossoantracen-2-carbossilico (acido carminico); il carminio è la forma idrata del suddetto acido chelato con l'alluminio.
Formula chimica:	$C_{22}H_{20}O_{13}$ (acido carminico)
Peso molecolare:	492,39 (acido carminico)
Tenore:	contenuto non < 2,0% di acido carminico negli estratti contenenti acido carminico; non < 50% di acido carminico nei chelati.
Descrizione:	Colore da rosso a rosso scuro, solido friabile, solido o polvere. L'estratto di cocciniglia è generalmente un liquido di colore rosso scuro ma può anche essere essiccato e dare una polvere.

IDENTIFICAZIONE

A. Spettrometria	Estinzione massima in soluzione acquosa ammoniacale a circa 518 nm. Estinzione massima in soluzione cloridrica diluita a circa 494 nm per l'acido carminico.
------------------	---



Sezione Additivi

**E 120 COCCINIGLIA,
ACIDO CARMINICO,
VARI TIPI DI CARMINIO**

Compilato/aggiornato

il 01/02/2005

da P. Boni

PUREZZA

Arsenico	non > 3 mg/kg
Piombo	non > 10 mg/kg
Mercurio	non > 1 mg/kg
Cadmio	non > 1 mg/kg
Metalli pesanti (quali Pb)	non > 40 mg/Kg