

TREALOSIO [D(+)-Trealosio biidrato]
per uso alimentare e cosmetico, corrispondente alla FCC

Descrizione	polvere cristallina bianca o quasi bianca, inodore, di sapore tipico, molto solubile in acqua
Identificazione	conforme
Nome INCI	TREHALOSE
Formula	C₁₂H₂₂O₁₁ • 2H₂O
Peso Molecolare	342.296 g/mol (anidro); 378.33 g/mol (biidrato)
CAS / EINECS	99-20-7 / 202-739-6
Titolo (su base anidra)	>= 98.0 %
Colore (spettrofotometrico 30 %)	<= 0.100
Opalescenza (spettrofotometrico)	<= 0.050
Perdita all'Essiccamento	<= 1.5 %
Acqua	<= 11.0 %
Ceneri totali	<= 0.05 %
pH (soluzione al 30 %)	4.5 – 6.5
Metalli Pesanti	<= 10 ppm
Piombo	<= 1 ppm
Arsenico	<= 1 ppm
Piombo	<= 0.5 ppm
Mercurio	<= 0.1 ppm
Conta Microbica Totale	<= 300 ufc/g
Lieviti e Muffe	<= 100 ufc/g
Patogeni	assenti (Coliformi)
Shelf Life	3 anni dalla data di produzione; conservare in recipiente ben chiuso, in luogo non umido, a temperature non superiori ai 30 ^C, evitando la luce solare diretta
Caratteristiche generali	il Trealosio è un disaccaride diffuso in natura in alcuni organismi e costituito da 2 molecole di Glucosio legate da un legame glicosidico; risulterebbe in grado, in certe cellule animali e vegetali, di mantenerle in vita nonostante una forte disidratazione anche per lungo tempo, per poi ripristinarne l'attività subito dopo la re-idratazione. Questa caratteristica ha suggerito l'uso del Trealosio come eccipiente durante i processi di congelamento di varie materie prime farmaceutiche, di varie tipologie di cibi surgelati, e come crio-protettore di vaccini e di organi destinati al trapianto. Trova poi valida applicazione nel dolcificare alcune bevande e formule energizzanti, con circa metà potere dolcificante rispetto allo zucchero, ma migliorandone il sapore ed il gradimento da parte dei consumatori; il tutto con migliorate caratteristiche di stabilità (specie sulla frazione proteica degli alimenti e nutraceutici) ed essendo stato riconosciuto anche del tutto sicuro nell'uso (GRAS = Generally Recognized As Safe = Generalmente Riconosciuto Come Innocuo); va anche rilevato come non imbrunisca al

	calore, sia particolarmente stabile ai pH acidi e non abbia igroscopicità (a differenza del normale saccarosio = zucchero), caratteristica molto utile nello stabilizzare molte preparazioni anche alimentari, mantenendone anche intatto il sapore ed il colore
Dichiarazioni	Conforme al REACH; Prodotto di grado ALIMENTARE; BSE/TSE non applicabile = NON di origine ANIMALE; NON OGM/GMO (Dir. 1829/2003/CE + 1830/2003/CE); NON IRRADIATO (Dir. 2/1999/CE + Dir. 3/1999/CE); NON contiene ALCOL; NON contiene ALLERGENI di tipo alimentare o cosmetico; NON testato su ANIMALI (Dir. 1223/2009/CE); NON contiene COLORANTI, CONSERVANTI, ANTIOSSIDANTI o SEQUESTANTI; NON contiene CONTAMINANTI (Dir. 1881/2006/CE + Dir. 629/2008/CE); NON contiene DIOSSANO; NON contiene sostanze DOPANTI (WADA); NON contiene FORMALDEIDE; NON contiene FTALATI; NON contiene GLUTINE; NON contiene IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI; NON contiene LATTICE; NON contiene LATTOSIO; NON contiene MELAMMINA; NON contiene NANOMATERIALI; NON contiene NITRATI, NITRITI e NITROSAMINE; NON contiene OLIO di PALMA; NON contiene OSSIDO di ETILENE; NON contiene PARABENI; NON contiene PEG/PPG; NON contiene derivati del PETROLIO; NON contiene SILICONI; NON contiene SOLVENTI RESIDUI; NON contiene SLS/SLES; NON contiene SOSTANZE CMR o SVHC; NON contiene SOSTANZE VIETATE in COSMETICA; NON contiene SOSTANZE dell'allegato III-bis della Dir. 68/2007/CE e conforme alla Dir. 1223/2009/CE.
Ultima Revisione	n. 1 = Giugno 2021