



Food and Beverage, Crop Protection

Consumer Solutions

식품가공 산업에서 사용되는 거품 조절용
XIAMETER™ 브랜드 실리콘

XIAMETER™



식품가공 산업에서 사용되는 거품 조절용 XIAMETER™ 브랜드 실리콘

식음료 가공 공정에서 거품 문제는 효율성, 생산성 그리고 비용 측면에서 부정적 영향을 줄 수 있습니다. Dow 실리콘 소포제는 식음료 가공 시 여러 조건에서 거품으로 인해 발생하는 문제를 안전하고 효과적으로 감소시킬 수 있도록 제조되었습니다.

순수 액상 형태 또는 분말이나 컴파운드, 에멀전 형태, 어느 형태로 사용하든 실리콘 소포제는 유기 소포제보다 훨씬 더 효과적입니다.

Dow은 식품 가공업계의 다양한 필요를 충족시키기 위해 여러 가지 다양한 유형의 소포제를 공급하고 있습니다:

- 실리콘 플루이드는 비수성계에서 거품을 조절하기 위해 사용됩니다.
- 실리카 파우더와 실리콘 플루이드를 함유한 컴파운드는 수성계 혹은 유성계에서 거품을 조절하기 위해 사용됩니다.
- 실리콘 에멀전은 주로 거품이 많이 발생하는 수성공정에서 사용됩니다.
- 실리콘 분말은 건조 제품에 액체를 첨가할 때 발생하는 거품을 방지합니다.

용도	공정	제품	세부 사항
음료			
알콜 음료	보드카와 와인 생산	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	폐수에서 발생하는 거품을 줄이는 한편, 발효 탱크의 용량을 늘리기 위해 사용됩니다.
	알콜 음료 생산	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	알콜 음료 생산 시 원료 분쇄 공정 단계에서 사용되며 또한 공정 장비 세척용으로 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	맥주 생산	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	맥주 생산 시 공정 보조제와 세척 보조제로 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
음료	천연 쥬스 및 탄산 음료	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	음료를 용기에 채울 때 용기의 최대 용량까지 채워질 수 있도록 하기 위해 사용됩니다. 일반적 첨가 기준은 10 ppm입니다.
	청량 음료 생산	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	병입 전 혼합 단계에서 사용됩니다. 일반적으로, 소포제를 제품에 첨가하기 전에 소포제를 희석합니다.
	청량 음료 생산	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 음료를 용기에 채울 때 거품을 최대한 억제하는 데 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	탱크 세척	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	처리수 탱크 세척 시(예: 양조장에서) 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	과일 쥬스 생산	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	과일 쥬스 생산 시 처리 보조제와 세척제로 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	무가당 청량 음료 생산	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	음료를 흘리거나 손실을 줄이기 위해 병입 전, 그리고 병입 단계에서 음료를 희석할 때 사용됩니다.
	차	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	추출 과정에서 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
건조 음료 믹스	단백질 강화 분말 스포츠 음료	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	물과 혼합하면 거품이 발생하는 경향이 있는 단백질 강화 분말 음료에 사용됩니다. 분말 소포제는 건조 믹스로 혼합할 때 필요합니다. 이 제품은 건조 분말 형태로 포장 및 공급되며 최종 소비자가 사용 시점에서 물과 이 제품을 혼합합니다.
	분말 드링크	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	분말 음료 제품에 분말 소포제를 첨가하면 거품을 방지할 수 있습니다.
	분말 커피	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	아이스크림용 분말 커피 제조 시 사용됩니다.
발효	바이오에탄올 제조 시 밀 발효	XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	바이오에탄올 생산 시 밀 발효 단계에서 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.

용도	공정	제품	세부 사항
짭질한 음식			
빵류	빵 생산	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	빵 생산 시 반죽에 사용됩니다. 일반적인 첨가 기준은 10 ppm입니다.
	시리얼과 제빵 가공	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	시리얼과 제빵 과정에서 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제에 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
염장수	피클링	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	피클 포장 공정의 가속화를 위해 절임용 염장수에 사용됩니다. 소포제를 10 ppm 첨가하면 1 분당 포장 속도를 10병에서 160병으로 증가시킬 수 있습니다.
	피클링	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 포장 가속화를 위한 절임용 염장수에 사용되지 만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
육류, 가금류와 해산물	육류 가공 시 지방 처리 단계	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	육류 가공 시 고온으로 지방을 용해할 때 사용됩니다. 일반적인 첨가 기준은 10~20 ppm입니다
	젤라틴 생산	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	젤라틴을 만들기 위해 동물성 지방을 처리할 때 사용됩니다. 이 과정은 매우 어려운 조건 하에서 이뤄지는데 이 때 소포제를 사용하면 효과적입니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제에 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	수산물 가공	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 게와 가재의 염장 냉동 과정에서 해산물을 함유 된 고염분과 단백질때문에 발생하는 거품을 억제하여 염장액의 수명을 연장시켜 줍니다. 그러나 이 솔루션의 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	가금류 가공	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	가금류 가공 처리 시에 사용됩니다. 식용으로 쓸 수 없는 가금류 부산 물 가공 처리 시, 처리 온도를 높이기 위해 가금류 지방을 첨가합니다. 소포제는 가공 처리 시 발생하는 거품을 억제하고 장비 오염을 줄이기 위해 첨가됩니다. 일반적으로, 가금류 2,500 kg에 소포제 100 g를 첨가합니다.
	육류 가공	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	육가공 처리 시에 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제에 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	새우 세척 처리	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	육가공 처리 시에 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제에 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
파스타	인스턴트 시금치 파스타	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 인스턴트 시금치 파스타를 제조하는 데 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다. 가공 단계는 시금치와 물 처리부터 시작됩니다. 거품을 방지하기 위해 물에 소포제가 첨가됩니다.
수프	분말 수프	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	분말 수프에 사용됩니다.
	분말 수프	XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	분말 수프 제조 시 사용됩니다. XIIMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 소포제에 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.

용도	공정	제품	세부 사항
콩 가공 식품/두부	콩 가공 식품 조리 콩 가공 식품 제조 시	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀젼	콩 가공 시 가공 용기에 넣어 용기를 최대한으로 활용할 수 있도록 합니다.
	간장	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	간장 제조 공정에서 사용됩니다.
	콩 단백질	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	콩 단백질 가공 처리 시 사용됩니다.
	분말 대두	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	분말 대두에 사용됩니다.
전분/감자	감자 플레이크, 칩 및 프렌치 프라이 제조	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀젼	감자 세척과 캡질 벗기기 공정에서 부식성 수조에 사용합니다. 천연 계면활성제와 전분 성분이 존재하면 거품 문제가 발생합니다. 일반적으로, 소포제를 첨가하기 전에 소포제를 물에 희석시킵니다(소포제 1:물 3의 비율). 소포제 희석액은 8 시간 이내에 사용해야 합니다.
	감자 플레이크, 칩 및 프렌치 프라이 제조	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼	감자 세척 시 발생하는 단백질 성분 거품에 사용됩니다. XIAMETER™의 일반적 첨가 기준은 1~10 ppm입니다. XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼이 공급되었습니다.
	전분 가공	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	고구마에서 추출한 전분 가공 처리 시에 사용됩니다.
식물성 기름	해바라기유	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물	조리와 튀김에 사용되는 해바라기유에 사용됩니다.
	마가린 제조	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀젼	마가린 제조 시 공정 보조제와 세척 보조제로 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀젼제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	마가린 제조	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	마가린과 카놀라유 플랜트에서 사용됩니다.
당류/짭잘한 음식			
유제품	유장 가공	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀젼	유장 생산 및 가공 시에 사용됩니다. 미네랄 성분을 추출하기 위해 전기 투석기를 통해 유장을 분리하며, 일반적으로 이는 지속적인 공정의 일부입니다. 소포제를 첨가하면 이 지속적인 공정이 수월해집니다.
	분말 계란	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	분말 계란에 사용됩니다.
	푸딩 제조	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀젼	목록에 있는 솔루션은 푸딩 제조 시 거품이 넘치는 것을 방지하는 데 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	유제품과 치즈류	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀젼	생산 및 병입 단계에서 사용됩니다 (예: 요구르트 음료) 광범위한 온도와 교반 상태에서 효과적입니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀젼제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
조미료와 향신료	식품과 양념류 진공 포장	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀젼	식품과 양념류의 진공 포장 과정에서 사용되며 진공 라인이 막히는 것을 감소시켜줍니다. 소포제의 일반적 첨가 기준은 1~10 ppm입니다.
	조미료와 향료 가공	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀젼	조미료와 향료 가공 시 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀젼제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	분말 조미료	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	분말 조미료에 사용됩니다.
	분말 양념	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	분말 양념에 사용됩니다.
	액상 양념	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀젼 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀젼	목록에 있는 솔루션은 액상 양념을 배합하는 데 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다. 소포제의 일반적 첨가 기준은 5 ppm입니다.
	액상 양념	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	식용 색소 제조 시에 사용됩니다.

용도	공정	제품	세부 사항
과일 및 야채	마라스키노 체리 가공	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 설탕액을 평평하는 데 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	과일 가공	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물 XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	파인애플 퓨레 제조 시 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	과일 가공	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER2 AFE-1520 거품 억제 에멀전	조리 과정에서 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
	야채 세척 수조	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 야채용 수조에 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다. 밀 글루텐을 함유한 채소 가공 시 거품이 발생하는 경우가 있습니다.

사탕류

과자류	사탕류 제조	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물	사탕류 제조 시 사용됩니다.
	토피와 소프트 아이스 제조	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	토피와 소프트 아이스 제조 시 공정 보조제와 세척 보조제로 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
디저트류	디저트류와 푸딩 토핑 제조	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	푸딩과 디저트 토핑 제조 시 사용하면 제조 장비 활용도를 극대화할 수 있고 제품 흘림을 예방할 수 있습니다.
잼류	잼 생산(끓이는 단계)	XIAMETER2 AFE-0010 거품 억제 에멀전	과일과 설탕 혼합물을 끓일 때 사용함으로써 끓어 넘치는 것을 방지합니다.
	마말레이드 제조	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전	마말레이드 제조 시 공정 보조제와 세척 보조제로 사용됩니다. XIAMETER™ AFE-1530 소포제 에멀전제품은 해당 용도에도 적합할 수 있지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다.
설탕	사탕무를 원료로 한 설탕 제조	XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀전	설탕 제조 시 세척, 설탕 추출과 정제 등 여러 가공 처리 단계에서 사용됩니다. 희석하지 않고서, 또는 1/4의 비율로 희석해서 사용할 수 있습니다. 일반적으로, 소포제는 카보네이터에서 또는 카보네이터를 지나서 쥬스 원액 상류에서 첨가됩니다.
	메이플 시럽 가공	XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀전 XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀전	목록에 있는 솔루션은 메이플 시럽 병입 과정에서 병입 공정을 가속화하는 데 사용되지만, 효능에 대한 테스트는 거치지 않았습니다. 소포제의 일반적 첨가 기준은 10 ppm입니다.

축산업

사료	배합 사료	XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 화합물	배합 사료에 사용됩니다.
----	-------	------------------------------	---------------

“검증된 솔루션” 목록에 포함된 제품들은 애플리케이션 목록에 있는 애플리케이션에 유익한 것으로 입증되었습니다. 다른 제품들도 효과적일 수 있지만 아직 테스트를 거치지 않았습니다. 참고: 대부분의 XIAMETER™ 거품 억제 에멀전에는 미생물 성장을 억제하는 보존제가 포함되어 있습니다. 보존제를 희석해서 사용할 경우 보존 효과가 상당히 저하됩니다. 희석액을 며칠 이상 보관하게 되면 보존제를 추가해야 합니다. 상세한 정보는 XIAMETER™ 기술 담당자에게 문의하십시오.

제품	제품 공급 지역	제품 유형
XIAMETER™ ACP-1500 거품 억제 컴파운드	아시아, 아메리카 및 유럽	컴파운드
XIAMETER™ AFE-0010 거품 억제 에멀젼	아시아 (일본 제외) 및 아메리카 (이 제품은 일본 내 식품 등급 요건을 충족하지 않습니다.)	에멀젼
XIAMETER™ AFE-1530 거품 억제 에멀젼	글로벌 (이 제품은 중국 또는 일본 내 식품 등급 요건을 충족하지 않습니다.)	에멀젼
XIAMETER™ AFE-1520 거품 억제 에멀젼	글로벌 (일본 제외) (이 제품은 일본 내 식품 등급 요건을 충족하지 않습니다.)	에멀젼
XIAMETER™ AFE-1510 거품 억제 에멀젼	글로벌 (일본 제외) (이 제품은 일본 내 식품 등급 요건을 충족하지 않습니다.)	에멀젼
DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	일본에만 해당됨.	에멀젼
XIAMETER™ ACP-1920 거품 억제 파우더	글로벌 (일본 제외) (이 제품은 일본 내 식품 등급 요건을 충족하지 않습니다.)	분말

소포제는 식품 첨가물 정의에 해당하는 최종 생성물의 기술적효과를 위해 식품에 직접적으로 첨가하는 첨가제입니다.* 그려 므로, 이런 소포제는 유럽에서 엄격히 규제됩니다. 식품 첨가 제에 대한 2008년 12월 16일 1333/2008 (EC) 규정은 식품 내 식품 II첨가제 사용(유럽 연합(EU) 규정 1129/2011에서 수정한 부칙 II) 및 식품 첨가제와 식품 효소 내 식품 첨가제 사용(유럽 연합 (EU) 1130/2011에서 수정한 부칙 III)을 조율합니다.

본 선택 가이드에서 설명하고 유럽에서 사용 가능한 XIAMETER™ 실리콘 소포제의 활성 물질은 식품 첨가제 목록을 확립한 유럽 의회 및 심의회 (EC) 제정 규정 1333/2008 의 부칙II를 개정한 유럽 연합(EU) 규정 1129/2011에 따라 식품 첨가제로 승인받았습니다. 이 제품의 활성 물질은 디멘틸 폴리실록산(E 900)이며 이 물질을 식품 카테고리에 사용할 때 적용되는 조건 식품은 부칙 II Part E에 명시되어 있습니다.

- 지방과 오일에는 반드시 수성 성분이 없어야 함(무수 유지방은 제외): ML = 10 mg/kg, 튀김용 오일과 지방에 한함
- 스프레드를 포함한 그 외 지방과 오일 에멀젼은 심의회 규정(EC) 제 1234/2007 조에 의해 정의되며 액상 에멀젼: ML = 10 mg/kg, 튀김용 오일과 지방에 한함
- 과일 및 야채 통조림이나 병조림: ML = 10 mg/kg
- 잼류, 젤리류와 마말레이드류 그리고 가당 밤 뀌레는 유럽 심의회 명령 2001/113/EC에 의해 정의됨: ML = 10 mg/kg
- 그 외 유사한 과일이나 야채 스프레드: ML = 10 mg/kg
- 입냄새 제거를 위한 사탕류를 포함한 그 외 과자류: ML = 10 mg/kg
- 데코레이션, 코팅과 필링, 카테고리4.2.4 항이 적용되는 과일 필링은 제외: ML = 10 mg/kg
- 반죽: ML = 10 mg/kg
- 수프와 죽: ML = 10 mg/kg
- 과일 주스는 유럽 심의회 명령 2001/112/EC에 의해 정의되며 야채 주스: ML = 10 mg/l, 파인애플 주스 및 sød에 한함 ...saft 및 sødet ... saft
- 특정한 맛의 음료수: ML = 10 mg/l
- 사이다와 페리: ML = 10 mg/l, cidre bouché 제외
- 껌: ML = 100 mg/kg
- 캡슐, 알약 및 유사 형태 등 고형 음식 보조제, 씹어 먹는 형태 제외: ML = 10 mg/kg, 밤포정 형태의 식품 보조제에 한함 (200 ml의 물에 희석할 경우 소비용 용해 식품 보조제에 최 대 용량 적용)

선택 가이드에서 설명하고 유럽에서 사용 가능한 XIAMETER™ 실리콘 소포제의 활성 물질은 식품 첨가제, 식품 효소, 식품 조미료 및 영양제에 사용할 수 있도록 승인된 식품 첨가제 목록을 확립한 유럽 의회 및 심의회(EC) 제정 규정 1333/2008 의 부칙 II 개정한 유럽 연합(EU) 규정 1130/2011에 따라 식품 첨가제로 승인받았습니다. 활성 물질은 디멘틸 폴리실록산(E 900)이며 이 물질을 사용할 때 적용되는 조건은 부칙 II Part E에 명시되어 있습니다.

- 과일용 광택제: 적당량(적당량에 대한 정의는 식품 첨가제에 대한 (EC) 규정 1333/2008, 제 3항 (h)에 명시되어 있음)
- E160a 카로틴, E160b 아나토, 빅신, 노르비신, E160c 파프리카 추출물, 캡산틴, 캡소루빈, E160d 리코펜 및 E160e 베타-아포-8'-카로티날 색상 준비: 준비량 ML = 200 mg/kg, 최종 식품에 들어가는 양 0.2 mg/l
- 모든 조미료: 조미료에 들어가는 양 ML = 10 mg/kg
- 베타 카로틴 및 리코펜(영양제) 준비: 준비량 ML = 200 mg/kg, 최종 식품에 들어가는 양 0.2 mg/l

식품 접촉 물질 내 첨가제에 관한 추가 정보(EU)

XIAMETER™ 소포제 (XIAMETER™ ACP-1920 거품 억제 화합물 제외) 구성은 다음 규정에 따라 긍정적으로 평가되었습니다.

- 2011년 1월 14일 제정, 식품과 직접 접촉하는 플라스틱 원료와 품목에 관한 유럽 연합 (EU) 규정 제 10/2011 조
- 식품 접촉용 실리콘에 관한 독일 BfR 권장 사항 XV
- 식품 접촉용 종이류 및 보드지에 관한 독일 BfR 권장 사항 XXXVI
- 식음용 종이류에 관한 독일 BfR 권장 사항 XXXVI/2

간접 식품 첨가제에 관한 추가 정보 (US)

- 180.910조 의거, "Tolerances and Exemption from Tolerances for Pesticide Chemicals in or on Raw Agricultural Commodities (가공하지 않은 농작물에 사용되는 살충 화학 성분 허용 오아채 및 허용 오차 예외)"에 관한 연방 규정 조례 40 CFR: "Inert ingredients used pre- and post-harvest; exemptions from the requirement of a tolerance (수확 전후에 사용되는 비활성 성분, 허용 오차 규정 면제)".

연락처

다양한 XIAMETER™ 브랜드의 제품 옵션에 대한 자세한 내용에 대해 알아보시려면 ko.consumer.dow.com을 방문하여 주십시오.

이미지들: dow_41973213114

취급시 주의사항

제품의 안전한 사용을 위한 안전 정보는 이 문서에 포함되어 있지 않습니다. 제품 취급 전, 안전한 사용을 위한 유해성 및 주의사항에 대한 정보는 안전 보건 데이터시트를 반드시 숙지하여 주십시오. 안전 데이터시트는 다음 웹사이트(ko.consumer.dow.com)나 영업 및 연구소, 대리점 또는 다우의 고객 서비스팀에 문의하시기 바랍니다.

품질 보증 - 필독 요망

이 제품설명서 상의 정보는 신뢰할 만한 것입니다. 그러나 당사 제품의 사용 조건과 방법은 다우의 통제범위를 벗어나며, 당사 제품이 안전하고, 효율적이며, 고객이 의도한 최종사용목적에 완전히 부합하는지 확인, 테스트하기 위해 본 설명서가 사용되어서는 안됩니다. 이에 대한 판단은 고객여러분에게 달려

있습니다. 제시된 사용 방법에는 어떠한 특허도 침해 하고자하는 의도가 없습니다. 다우의 품질 보증은 제품 출하 시에 다우의 품질 규격을 만족 시키는 것을 의미합니다. 품질 보증 위배 사항에 대한 고객 여러분의 유일한 보상은 구매 금액의 환불 또는 품질 보증 내용에 위배된 제품의 교체의 범위로 제한됩니다.

다우는 관련법이 허용하는 범위내에서, 특히 어떤 특별한 용도나 상품적합성에 대한 명시적 또는 묵시적 보증에 대한 책임이 없음을 밝힙니다.

다우는 우발적 사고나 결과적 손해에 대한 책임을 지지 않습니다.

©“다우케미칼 컴퍼니 (“다우”) 또는 다우 관계회사의 상표.

© 2018 The Dow Chemical Company. 모든 저작권은 보호를 받습니다.

30023848

Form No. 95-1082-43 F