

								Olio essenziale: 1 176-1 537 µg/mL Sostanza secca: 2,62-3,18 % (p/p) Solvente (acqua/etanolo, 55/45): 96-97,5 % (p/p) In forma liquida Numero CoE: 163 Metodo di analisi⁽¹⁾ Per la quantificazione del marcatore fitochimico (totale curcuminoidi) nell'additivo per mangimi (tintura di curcuma): — spettrofotometria [basata sulla monografia della Farmacopea europea <i>Turmeric Javanese</i> (01/2008:1 441)]	5. Nei mangimi non è consentito miscelare la tintura di curcuma con altri additivi ottenuti da <i>Curcuma longa</i> L. 6. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative al fine di evitare i rischi da inalazione e di contatto cutaneo od oculare cui possono essere esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premisccele. Qualora i rischi non possano essere eliminati o ridotti al minimo mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premisccele devono essere utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale, tra cui mezzi di protezione delle vie respiratorie, guanti e occhiali di sicurezza.	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

¹⁾ Natural sources of flavourings - Relazione n. 2 (2007).

²⁾ Determinati mediante spettrofotometria come derivati del diginamoilmetano.

³⁾ Informazioni dettagliate sui metodi di analisi sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.

21CE1316

