

Ficha Técnica

1263-Agar Agar gelatina vegetal

Origen: *Gelidium Sesquipedale*

Nº CAS: 9002-18-0

ESPECIFICACIONES

Coloide hidrófilo desecado extraído de algas marinas de la clase Rhodophyceae.

DESCRIPCIÓN: Polvo blanco amarillento de olor y sabor característicos.

<u>TEST</u>	<u>ESPECIFICACIONES (0)</u>
Humedad	≤ 22 %
Cenizas totales	≤ 6,5 %
Cenizas insolubles en ácido	≤ 0,5%
pH	6 -8
Tamaño	100 % pasa 40 mesh
Impurezas insolubles	≤ 1 %
Punto gelificación	35 ± 5 °C
Punto fusión	88 ± 5 °C
Absorción agua	≤ 75 ml
Almidón	Ausencia
Gelatina y otras proteínas	Ausencia
Fuerza del gel (método Nikan 1,5%)	750 ± 50 g/cm ²
Metales pesados	≤ 10 ppm
Arsénico	≤ 3 ppm
Plomo	≤ 5 ppm
Cadmio	≤ 1 ppm
Mercurio	≤ 1 ppm
Microbiología	
Aerobios totales	≤ 5000 ufc/g
E.Coli	
Salmonella	

- Cumple especificaciones del fabricante, Ph. Eur, FCC, FAO/WHO y GRAS (FDA).
- Producto Alimentario
- Nº E: E-406
- Origen geográfico: Europa
- Apto para veganos y vegetarianos.
- Libre de GMO
- Libre de alérgenos conforme a la Reg. (UE) Nº 1169/2011
- Producto libre de BSE/TSE
- Producto libre de Contaminantes conforme (EU) Reg. 1881/2006 y revisiones posteriores

ALMACENAMIENTO: Conservar en envases bien cerrados, en lugar fresco y oscuro, alejado de la luz.