

AGAR AGAR 800 E406

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.

Idrocolloide naturale estratto da alghe rosse.

EINECS: 232-658-1

Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere omogenea.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	AGAR AGAR 800 E406
<p><u>Chimico-fisiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Umidità - Ceneri - Ceneri insolubili in acido - Forza del gel - Amido - Gelatina e altre proteine - Granulometria > 80 mesh - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio 	<p>Max. 15%</p> <p>Max. 6,5%</p> <p>Max. 0,5%</p> <p>Min. 800 gr/cm²</p> <p>Assente</p> <p>Assenti</p> <p>Max. 15%</p> <p>Max. 3 ppm</p> <p>Max. 5 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p> <p>Max. 1 ppm</p>
<p><u>Microbiologiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - E. Coli - Lieviti e muffe - Salmonella spp 	<p>< 5.000 ufc/g</p> <p>Assente/5g</p> <p>< 300 ufc/g</p> <p>Assente/5g</p>

Funzioni e caratteristiche

L'attivazione completa dell'agar richiede il riscaldamento del prodotto fino ad ebollizione (min. 100 °C) per 5 minuti. Una volta raffreddato, si solidifica dando origine ad un gel consistente scarsamente resistente alla sforzo di taglio e non va nuovamente incontro a liquefazione se non oltre i 95 °C. Uno dei vantaggi nell'utilizzo dell'agar è il meccanismo di gelificazione che lo rende indipendente da ioni metallici (K+, Ca++, etc) o da zuccheri. Inoltre, avendo gusto e odore neutri non interferisce con le caratteristiche sensoriali del prodotto finito. Trova largo impiego come alternativa vegana alla gelatina in prodotti a base di carne e pesce ma anche in caramelle gommosi, budini, creme caramel, altri tipi di dessert di consistenza simile, glasse per torte (in cui esercita effetto stabilizzante), meringhe, farciture/ripieni per torte e per altri tipi di prodotti da forno. L'agar viene usato come componente di numerosi neutri per la stabilizzazione di sorbetti e frozen dessert insieme ad altri idrocolloidi. Può essere utilizzato in dessert a base latte o yogurt per modificare/rafforzare la texture complessiva e rendere i prodotti più facilmente mangiabili al cucchiaio. Un'ulteriore applicazione è quella di agente chiarificatore di vini o liquori.

AGAR AGAR 800 E406

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente e a i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchetti di alluminato da 1 Kg. Sacchi da 25 Kg.	AGAR AGAR 800 E406.	Addensante : Agar agar o E406. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

TMC	Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.