

ALGINATE DE SODIUM HV E401

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre blanche à blanc crème, inodore et sans saveur.

Origine / fabrication / traitement

Extraits d'algues brunes, appelées laminaires, standardisées et purifiées. Principales souches de culture sont les côtes bretonnes en France, en Grande-Bretagne, les pays scandinaves (Norvège) et le Japon.

Description Chimique

Colloïdes naturels

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

Texturant et gélifiant dans un grand nombre de produits alimentaires, en particulier :

- régulateur de viscosité
- meilleure aptitude au battage des pâtes
- n'altère pas la saveur du produit fini
- stabilité de produits émulsionnés
- meilleure onctuosité et stabilité des produits laitiers
- intérêt comme « coupe-faim » dans les produits hypocaloriques

Domaines d'applications / Dosages

Doses conseillées :	Produits laitiers :	0,1 à 0,5 %
	Sauces :	0,5 à 1,0 %
	Desserts :	0,5 à 1,0 %

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses maximales autorisées
Denrées alimentaires en générale à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T.), des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	Quantum Satis

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physicochimiques

Humidité	< 15 %
Teneur en sodium	9 à 10%
pH en solution à 2%	5,5 à 7,5
Cendres à 600°C	18,0 à 27,0 %
Viscosité en solution à 1% à 20°C mesurée au Brookfield : 4,2 rpm	750 à 950 mPas

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	10000 par gramme au maximum
Levures	500 par gramme au maximum
Moisissures	500 par gramme au maximum
Salmonelles	absence dans 25 grammes
Staphylocoque auréus	absence dans 1 gramme
Coliformes	absence dans 0,1 gramme

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte plastique de 1 Kg net.
 sac papier de 25 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 142A - 25Kgs ⇒ 143K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits