

FICHE TECHNIQUE

DÉSIGNATION DU PRODUIT : AGAR – AGAR

RÉFÉRENCE : /

APPELLATION LÉGALE, ÉTIQUETAGE (U.E.) : AGAR AGAR E406

FONCTIONS : TEXTURANT, GELIFIANT

ASPECT : POUDRE BEIGE

PROFIL AROMATIQUE : NEUTRE

COMPOSITION : AGAR AGAR.

ADDITIFS : AUCUN AUTRE ADDITIF AJOUTÉ.

SUPPORTS : NEANT.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 0 %

HYDROSOLUBILITÉ : DISPERSIBLE A FROID, BONNE SOLUBILITÉ A 90°C

LIPOSOLUBILITÉ : NON

MISE EN OEUVRE : DISPERSER LA POUDRE DANS LA PREPARATION, PORTER A EBULLITION, MELANGER ET LAISSER REFROIDIR.

Remarque : le gel est thermoréversible.

DOSAGE CONSEILLÉ : ENTRE 0.2 ET 1.5 % MAXIMUM

Le dosage sera corrigé en fonction de la préparation et de la force de gel souhaitée.

DATE LIMITE D' UTILISATION OPTIMALE (D.L.U.O.) : DIX HUIT MOIS

STOCKAGE : DANS SON EMBALLAGE D'ORIGINE BIEN FERME, A L'ABRI DE LA LUMIERE ET DE L'HUMIDITE (65% MAXIMUM), DANS UN ENDROIT TEMPÉRÉ (25° C MAXIMUM).

LÉGISLATION : Conforme aux normes et prescriptions de la FAO / OMS et de la CE.

pH : 6 à 8 dans une solution aqueuse à 1%

GRANULOMETRIE: 90 % inférieure à 125 microns (tamis Afnor N°22)

PERTE AU SÉCHAGE : 20% max.

RHÉOLOGIE : Force à la rupture d'un gel à 1.5% dans l'eau : > à 800g (mesure au Kobe)

O.G.M. : NEANT

SOJA OU DÉRIVÉS : ABSENCE

MAÏS OU DÉRIVÉS : ABSENCE

En conséquence, aucune mention supplémentaire d'étiquetage n'est à faire apparaître dans la liste des ingrédients.

ALLERGENES ALIMENTAIRES MAJEURS : Directives 2003/89/CE, 2005/26/CE et 2007/68/CE : NÉANT

Additif alimentaire à usage professionnel, ne pas consommer en l'état. Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances en vigueur et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application. Nous sommes à votre disposition pour tout complément d'information.