

|  |                     |                        |   |
|--|---------------------|------------------------|---|
|  | réfinfo : 4912      | <b>FICHE TECHNIQUE</b> |   |
|  | Code produit : 4912 | <b>AGAR AGAR</b>       | Créée le : 17.11.15<br>Révisée le : (0)<br>Page 1 / 1 |

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DESCRIPTION**

Complexe de polysaccharides extraits d'algues rouges. Produit utilisé comme stabilisant, épaississant, gélifiant, émulsifiant.

**DECLARATION LEGALE**

Agar – Agar E406

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre blanche à jaune pâle.

Odeur / Goût : presque neutre, sans odeur ou goût étranger.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Solubilité                            | : soluble dans l'eau bouillante, insoluble dans l'eau froide. |
| Perte à la dessiccation               | : 15 % max.   |
| pH                                    | : 4 à 8   |
| Cendres                               | : 1,5 % max   |
| Cendres insolubles dans l'acide       | : 0,5 % max.  |
| Granulométrie                         | : 177 microns   |
| Force du gel (1.5 %, 15h, Nikan-Kobe) | : 900 g/cm <sup>2</sup> min.                                  |
| Température de gélification           | : 35 – 41 °C  |

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit)

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Energie : (kJ):               | 774  |
| Energie : (kcal):             | 193  |
| Matières grasses en g         | 0.30 |
| Dont acides gras saturés en g | 0    |
| Glucides en g                 | 3.0  |
| Dont sucres en g              | 0    |
| Proteines en g                | 0.40 |
| Sel (Nax2.5) en g             | 0.10 |

**STOCKAGE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM : 24 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Seau de 1 kg

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences