



SCHEMA TECNICA E406 AGAR AGAR

Cod. 308063

DESCRIZIONE

L'agar - agar è un polisaccaride colloidale idrofilo costituito principalmente da molecole di d-galattosio. L'agar - agar si estrae da ceppi naturali di alghe marine delle famiglie delle Gelidiaceae e Sphaerococcaceae, nonché da ceppi naturali di alghe rosse con esse apparentate della classe delle Rhodophyceae.

Conformità: E406.

APPLICAZIONI

Il prodotto trova applicazione come addensante e stabilizzante in svariate tipologie di prodotti alimentari: l'agar agar è un ottimo sostituto della gelatina di pesce, rispetto alla quale offre il vantaggio di non avere alcun sapore e di non lasciare alcun retrogusto. Oltre che nella preparazione delle gelatine di frutta e di marmellate, dove viene impiegata per solidificare riducendo così i tempi di cottura e la perdita dei principi vitaminici, è ingrediente indispensabile di budini, bavaresi, aspic dolci o salati.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Polvere cremosa di colore bianco o giallino inodore e insapore.

Solubilità: insolubile in acqua fredda, solubile in acqua calda.

SPECIFICHE

Umidità	max. 15 %
Ceneri	max. 6,5 %
Ceneri insolubili in acidi	max. 0,5 %
Granulometria su 80 mesh	max. 15 %
Solubilità (sol 1,5% a 80°C)	min. 90 %
Forza del gel (soluzione 1,5%): 5 minuti a 100°C	min. 600 g/cm ²
Temperatura di gelificazione	32 - 42 °C

METALLI PESANTI

Cadmio	max. 1 ppm
Piombo	max. 5 ppm
Mercurio	max. 1 ppm
Arsenico	max. 3 ppm

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	max. 5.000 CFU/g
Muffe e Lieviti	max. 300 CFU/g
Salmonella	assente/5 g
E. coli	assente/5g

ETICHETTA CONSIGLIATA

Addensante o stabilizzante: agar - agar (o E406).



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.

Azienda fondata nel 1892

www.andreagallo.it

SCHEDA TECNICA
E406 AGAR AGAR
Cod. 308063

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 20 kg/netto.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per almeno 3 anni dalla data di produzione.



SCHEDA TECNICA E406 AGAR AGAR

Cod. 308063

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI NO NOTE

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X	
Uova e prodotti a base di uova*		X	
Pesce e prodotti a base di pesce*		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X	
Soia e prodotti a base di soia*		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		X	
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		X	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		X	

*Regolamento CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.