

**AGAR-AGAR
E406**

Gélifiant végétal.

CARACTERES GENERAUX**Spécificité organoleptique - Aspect physique**

Poudre de couleur blanc-jaunâtre, inodore.

Origine

GRACILARIA : Algues rouges, familles des Rhodophycées.

Description Chimique

Polygalactoside.

UTILISATIONS

- L'industrie agro-alimentaire
- La biotechnologie
- La pharmacie
- L'art dentaire
- La cosmétologie

Rôle / Mode d'action / Effet

Gélifiant naturel utilisé comme épaississant et stabilisant.
Gélifie après ébullition et refroidissement.

Propriétés

- Molécule très hydrophile qui a tendance à former des grumeaux.
- L'amidon ou l'alginate de sodium baisse la force de gel. La gélatine permet d'apporter de l'élasticité.

Mode d'emploi / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Crèmes légères sous pression	0,5 à 1 g/Kg
Laits aromatisés	1 à 2 g/L
Crèmes légères longue conservation	2 à 5 g/Kg
Produits lactés, sauces, potages, bouillons	5 à 10 g/L
Produits de biscuiterie, pâtisserie et glaciers, Préparations instantanées pour desserts Préparations à base de poissons Produits à base de matières grasses allégées	5 à 10 g/Kg
Spécialités laitières et confiseries	10 à 20 g/Kg
Produits diététiques	20 à 40 g/Kg

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses maximales autorisées
Denrées alimentaires en général 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

Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 Mars 2012.

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	15 % max
Extrait sec	85 % min
Cendres	3,5 % max
Métaux lourds	10 ppm max
Plomb	0.5 ppm max
Mercure	0.1 ppm max
Arsenic	0.5 ppm max
Cadmium	0.1 ppm max
pH	5 à 8
Force de gel à 20°C	700 g / cm2 au minimum

Caractéristiques microbiologiques

Flore Totale	10000 par gramme au maximum
Levures moisissures	300 par gramme au maximum
Salmonelles	absence dans 5 grammes
Coliformes	10 par gramme au maximum

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage :

Boîte de 1 kg net. Sac de 20 kg.

Conditions de conservation :

Doit être stocké dans un endroit sec en emballage fermé.

Péremption :

Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE

1Kg ⇒ 130A - 20Kgs ⇒ 131A

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.

04.02.2016/SF/FT-Agar agar E406_V6

LOUIS FRANCOIS

☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com

17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG