

Спецификация

Название продукта: AGAR – AGAR 900 (Агар-агар 900)

Производитель: B&V Vietnam Limited Company, Вьетнам

Наименование	пищевой порошок агар-агар, Е-406
Физико-химические показатели	
Внешний вид	сыпучий порошок, однородный
Цвет	светло-желтый
Запах, вкус	чистый агар, без постороннего запаха, вкуса
Содержание влаги (потери при сушке при 105°C) не более, (%)	10
Содержание зольных веществ, (%)	1
pH (1,5% р-ре при 25°C)	6,0 - 7,0
Растворимость	легко растворяется в горячей воде
Прочность геля (1,5% р-ре 20°C), г/см ²	900
Прочность геля при массе сухого агара 0,85% и сахара 70% (метод Valenti) не менее, г/см ²	2100
Температура образования геля, °C	35 - 40
Примеси тяжелых металлов, ppm:	
Кадмий, Cd	отсутствует
Свинец, Pb	отсутствует
Ртуть, Hg	отсутствует
Мышьяк, As	отсутствует
Микробиологические показатели	
Общее количество бактерий, КОЕ / г	5000
Дрожжи / Плесени, КОЕ / г	100
Сальмонелла, КОЕ/г	отсутствует
Кишечная палочка / г	отсутствует

Условия хранения: в сухом помещении при температуре 5-30 °C, в оригинальной, плотно закрытой упаковке вдали от прямых солнечных лучей

Срок годности: 36 месяцев с даты производства в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения

Упаковка: картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто 25кг

ГМО: продукт производится из сырья, не содержащего ГМО

Использование: применяется при производстве пищевых продуктов, в кондитерской промышленности