



Спецификация

Название продукта: AGAR – AGAR 1000 (Агар-агар 1000)

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: «VIET HO VEGETABLE AND FRUIT JSC», ВЬЕТНАМ

Состав: Агар (Е 406)

Органолептические показатели	
Внешний вид	сыпучий порошок, однородный
Цвет	от белого до кремового
Запах, вкус	без вкуса и запаха
Физико-химические показатели	
Содержание влаги (105°C) не более, (%)	12
Содержание зольных веществ, не более (%)	3,0
pH (1,5% р-ре при 25°C)	6,5 - 7,0
Прочность геля (1,5% р-ре 20°C), г/см ² Метод Никкан, не менее	1000
Прочность геля при массе сухого агара 0,85% и сахара 70, г/см ² Метод Валента, не менее	3000
Температура образования геля, °С	35 - 40
Показатели безопасности	
Мышьяк, не более мг/кг	3
Свинец, не более мг/кг	5
Ртуть, не более мг/кг	1
Кадмий	1
Микробиологические показатели	
КМАФАММ, КОЕ/г, не более	5000
Дрожжи / Плесени, КОЕ /г, не более	100
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла, в 25г	Не допускается
Бактерии группы кишечных палочек (клиформные), в 1 г	Не допускается
Пищевая ценность на 100 г продукта	
Белки г/100 г	4,0
Жиры г/100 г	0
Углеводы г/100 г	84,0
Энергетическая ценность кДж/Ккал	700/167

Условия хранения: в сухом помещении при температуре 5-30°С, 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

Технологические рекомендации: Агар при перемешивании всыпать в холодную воду, перед нагревом дать набухнуть в течение 30 мин. После закипания проварить раствор агара в течении 2-3 минут. Это улучшит его растворимость и характеристики геля. Затем добавить требуемое сырье в соответствии с рецептурой. Общее количество воды для приготовления сахаропаточно-агарового сиропа составляет 25-40 частей воды от массы агара.

Использование: Для применения в пищевой промышленности.

Информация о наличии ГМО/ГММ: Настоящим подтверждаем, Агар-агар 1000 не содержит ГМО/ГММ или компонентов, полученных из ГМО/ГММ, и производится без использования технологии ГМО.

Информация о наличии аллергенов:

Аллергенный компонент	Используется как ингредиент		Непреднамеренное наличие (перекрестный контакт)
	Да/Нет	Вид компонента	Да/Нет
Арахис и продукты его переработки	Нет		Нет
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	Нет		Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет		Нет
Диоксид серы и сульфиты (*)	Нет		Нет
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет		Нет
Кунжут и продукты его переработки	Нет		Нет
Люпин и продукты их переработки	Нет		Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет		Нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет		Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет		Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет		Нет
Рыба и продукты ее переработки (**)	Нет		Нет
Сельдерей и продукты его переработки	Нет		Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет		Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет		Нет

(*) - если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;

(**) - кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды