

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

PRODUCTO

AGAR AGAR

Es un polisacárido natural, obtenido a partir de distintas especies de algas rojas (*Rhodophyceae*), principalmente *Gelidium* y *Gracilaria*.

Usado como agente gelificante, espesante y estabilizante

Ventajas:

- No es necesario añadir ninguna sustancia para formar el gel.
- Gel termo-reversible
- Gran histéresis
- Gran capacidad de retención del agua
- Buena compatibilidad con azúcar
- Baja viscosidad en caliente

PRODUCT

AGAR AGAR

It is a natural polysaccharide, obtained from red seaweed (Rhodophyceae), basically Gelidium and Gracilaria.

Used as a gelling, thickener and stabilizer agent.

Advantages:

- *Not necessary to add any substance to form a gel*
- *Termoreversible*
- *High hysteresis*
- *High water retention*
- *Good compatibility with sugars*
- *Low viscosity (at high temperature)*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACION PRESENTATION
14-800	Saco de 25Kg / 25Kg bag
14-801-1	Saco de 5Kg / 5Kg bag
14-801/3	Cubo de 3.0Kg (PP) con asa / 3.0Kg bucket (PP) with handle
14-801	Cubo de 400g (PP) con asa / 400g bucket (PP) with handle
14-801P	Tarro PET de 130g / 130g PET Jar
14-801R	Tarro PET de 50g / 50g PET Jar

INGREDIENTES

Agar agar (E406)

INGREDIENTS

Agar agar (E406)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: crema amarillento
- Aspecto: polvo

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: creamy-yellowish*
- *Appearance: powder*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Humedad (%)	-	22	
Cenizas (%)	-	6,5	
Cenizas insolubles en ácido (%)	-	0,5	
Absorción de agua (mL)	-	75	
Resistencia (%)	800	900	1,50%, 20°C
Materia insoluble (%)	-	1	
Almidón	Pasa el test		
Gelatina	Pasa el test		
Pérdidas por secado (%)	20		

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Moisture (%)	-	22	
Ashes (%)	-	6,5	
Non-soluble in acid ashes (%)	-	0,5	
Water absorption (mL)	-	75	
Resistance (%)	800	900	1,50%, 20°C
Insoluble matter	-	1	
Starch	Passes the test		
Gellatin	Passes the test		
Loss on drying (%)	20		

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	5
Arsénico	3
Mercurio	1
Cadmio	1

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	5
Arsenic	3
Mercury	1
Cadmium	1

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL**

Energía	172kcal/720kJ
Grasas	<0,10g
-De las cuales saturadas	0,014g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

	Hidratos de carbono	0,4g
	-De los cuales azúcares	<0,4g
	Proteínas	<0,10g
	Fibra	86g
	Sal	0,5g
NUTRITIONAL VALUES	<i>Energy</i>	172kcal/720kJ
	<i>Fats</i>	<0,10g
	-Of which saturates	0,014g
	<i>Carbohydrates</i>	0,4g
	-Of which sugars	<0,4g
	<i>Proteins</i>	<0,10g
	<i>Fiber</i>	86g
	<i>Salt</i>	0,5g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Recuento total de bacterias/ <i>Total plate count</i>	<5000 ufc/g
Levaduras y mohos / <i>Yeasts and moulds</i>	<300 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/5g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/5g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

OMG Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
No es GMO, lo que significa que no contiene ni se deriva de ningún producto GMO, y está elaborado en una fábrica libre de GMO
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO Information on genetically modified organisms
It is not a GMO, that means that is not derived from any GMO product, and it is manufactured in a free-GMO industry

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

It does not to be labeled as genetically modified food.

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

48 meses en buenas condiciones de almacenamiento

SHELF LIFE

48 months in good storage conditions

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco. Entre 2-30°C. Mantener alejado de cualquier fuente de olor

STORAGE CONDITIONS

Store in a cool and dry place. Between 2 to 30°C. Keep apart from any odor source

MODO DE EMPLEO

Tres pasos necesarios: dispersión, hidratación, disolución.

Dispersar en agua, bajo una fuerte agitación y calentar, en ebullición (100°C), hasta su completa disolución. Al enfriar, la solución acuosa forma un gel. La dosis recomendada es de 2 – 10 g/Kg. No admite congelación.

HOW TO USE

Three necessary steps: dispersions, hydration, solution.

Disperse in water, stirring and heat to boil (100°C), until its complete dispersion. When it cools down, it gelifies. The recommend dosage is between 2 – 10 g/Kg. It does not supports freezing.

DOSIS MÁXIMA

Alimento

mg prod./kg
alimento

Grupo 1

Productos de crema fermentados vivos sin aromatizar y sustitutos con un contenido de materias grasas inferior al 20% (01.6.2)

Quantum satis

Jaleas y mermeladas y puré de castañas azucarados según la definición de la Directiva 2001/113 / CE (4.2.5.2)

10000

Otros pastas alimenticias análogas (4.2.5.3)

10000

Alimentos dietéticos para usos médicos especiales definidos en la Directiva 1999/21 / CE (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1.5)

Quantum satis

MAXIMUM DOSE

Food

mg prod./kg food

Group 1

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20% (01.6.2)

Quantum satis

Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC (4.2.5.2)

10000

Other similar fruit or vegetable spreads (4.2.5.3)

10000

Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)

Quantum satis

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

*Halal
Kosher*

*No / No
Si / Yes*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentr. >10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AGAR AGAR	Edición: 09
	Código: 14-800 14-801-1 14-801/3 14-801 14-801P 14-801R	Fecha: 26/04/2023

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		