



Ficha Técnica / Specification Sheet /  
Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 2

Fecha / Date : 21/01/2026

Código SAP / SAP Code / Code SAP : 41296

Código de Aduana / HS code / Code douane :  
130231

RGSEAA : 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

<b>Nombre / Name / Nom :</b>	AGAR AGAR	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique</b>
<b>Descripción legal / Legal description / Description légale :</b>	AGAR-AGAR EN POLVO / AGAR-AGAR IN POWDER / AGAR-AGAR EN POUDRE	<b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur :</b> Neutro. / Neutral. / Neutre.  <b>Aspecto / Appearance / Aspect :</b> Polvo de color blanco a amarillento. / White to yellowish powder. / Poudre blanche à jaunâtre.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications
---	------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Gelificante: agar-agar (E406) / Gelling agent: agar-agar (E406) / Gélifiant: agar-agar (E406)	España, Francia, Marruecos, Portugal, México, Indonesia, Chile, China, Sudáfrica / Spain, France, Morocco, Portugal, Mexico, Indonesia, Chile, China, South Africa / Espagne, France, Maroc, Portugal, Mexique, Indonésie, Chili, Chine, Afrique du Sud	Vegetal / Végétale ( <i>Rhodophyceae</i> )	<b>Modo de uso / Use / Utilisation :</b> Calentar a 90°C y utilizar inmediatamente. Gelifica a 60°C. Se puede recalentar las veces que haga falta. / Heat to 90°C and then use. Gelling temperature 60°C. You can re-heat it as many times as you wish. / Faire chauffer à 90°C et utiliser immédiatement. Température de gélification 60°C. Peut être réchauffé aussi souvent que nécessaire.  <b>Aplicación / Application :</b> Cualquier elaboración líquida. / Any liquid elaboration. / Toute élaboration liquide.  <b>Observaciones / Observations :</b> Es una alga que nos permite gelificar cualquier líquido convirtiéndose en una gelatina que podemos servir fría o caliente. Resistente al calor (90°C), no a la congelación. Termo reversible. En medios ácidos, gelifica menos. Gelatina poco elástica. / It is a seaweed that allows us to gel any liquid becoming a gelatin that we can serve cold or hot. Heat resistant (90°C), not resistant to freezing, thermo reversible, jellifies less in acid mediums, gelatine not very elastic. / C'est une algue qui nous permet de gélifier tout liquide devenant une gélatine que l'on peut servir froide ou chaude. Résistant à la chaleur (90°C), non résistant au congélation, thermo réversible, gélifie moins en milieu acide, gélatine peu élastique.
---	---	---	--

Dextrosa / Dextrose	Unión Europea / European Union / Union européenne	Vegetal / Végétale
------------------------	--	--------------------

<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé</b>	2 - 15 g / kg
--	---------------

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -</b>	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de :</b> Apio, Cacahuètes, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
--	---

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -</b>	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de :</b> Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk, sesame, Soy
--	--

Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g

<b>Valor energético / Energy</b> 720 KJ / 172 Kcal <b>/ Énergie :</b>	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :</b> 0.4 g	<b>Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :</b> 0 mg
<b>Grasas / Fat / Matières grasses :</b> 0.1 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :</b> 86 g	<b>Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D :</b> 0 µg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés :</b> 0.01 g	<b>Proteínas / Proteins / Protéines :</b> 0.1 g	<b>Potasio / Potassium :</b> 35 mg
<b>Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :</b> 0 g	<b>Sal / Salt / Sel :</b> 1.3 g	<b>Calcio / Calcium :</b> 110 mg
<b>Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :</b> 0 mg	<b>Sodio / Sodium:</b> 520 mg	<b>Hierro / Iron / Fer :</b> 0 mg
<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides :</b> 0.4 g	<b>Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :</b> 0 µg	


### Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur	Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur
Cenizas / Ash / Cendres	2 %	Humedad / Humidity / Humidité	<25 %

### Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Aerobios mesofilos (ufc/ml)	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/ml	Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Salmonella SPP (ufc/25g)	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g		

### Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net	Packaging / Emballage
41296	8414933009801	18414933009808	28414933009805	500 g	Caja con 6 unidades de PP / Box with 6 units PP / Boîte avec 6 unités PP
					

### Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage

**Recepción / Reception / Réception :** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación / Conservation :** Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Recommandé de conserver dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

**Consumir preferentemente antes de / Best before / A consommer de préférence avant :** 24 meses / 24 months / 24 mois (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)

**Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture :** Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than

primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.

Garantía / Guarantee / Garantie						Certificación / Certificate / Certificat	
No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input checked="" type="checkbox"/>
No Ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans Fat Free	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>			Bio certified	<input type="checkbox"/>