

ingredissimo A brand by FOODÍSSIMO	FICHA TÉCNICA PRODUCT SPECIFICATION	Edición/ <i>Edition</i> : 5
		Página 1 de 6
AGAR - AGAR / AGAR - AGAR Código/ Code 608702 – 602702 - 015005		
Aprobado por: Rble.Técnico/ <i>Accepted by Tech.Resp</i>		Fecha/ <i>Date</i> : 24/01/2024

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO/ *PRODUCT CHARACTERISTICS*

Denominación del producto/ *Product denomination*:

Agar-Agar.

Agar-Agar.



Descripción del producto/ *Product description*:

El agar (E-406) es un polisacárido coloidal hidrófilo compuesto fundamentalmente de moléculas de D-galactosa. Se extrae de ciertas cepas naturales de algas marinas de las familias *Gelidiaceae* y *Sphaerococcaceae*, y de algas rojas emparentadas de la clase de las *Rhodophyceae*. La capacidad de gelificación puede normalizarse mediante la adición de dextrosa o maltodextrinas o sacarosa. Translucido. No transparente. Se puede cortar. Poca elasticidad. Gelifica en un amplio rango de pH aunque pierde poder gelificante en medios ácidos. Compatible con el Azúcar.

The agar (E-406) is a hydrophilic colloidal polysaccharide consisting mainly of D-galactose molecules. It is extracted from certain natural strains of seaweeds Sphaerococcaceae. Gelidiaceae families and red algae of the class Rhodophyceae.

The gelling capacity can be normalized by adding maltodextrin or dextrose or sucrose. Translucent. Not transparent. It can be cut. Little elasticity. It gels in a wide pH range, although it loses gelling power in acidic media. Compatible with Sugar.

Ingredientes/ *Ingredients*:

Gelificante: agar agar E406.

Gelling agent: agar agar E406.

ÚSO PREVISTO Y RECOMENDACIONES/ *INTENDED USE AND RECOMMENDATIONS*

Aplicaciones/ *Applications*:

Este gelificante es de gran interés en la cocina porque hace geles que mantienen su estructura en caliente. Los geles de agar son translúcidos, firmes y de corte limpio y tienen tendencia a la sinéresis. Se puede usar para cubiertas de glaseado y rosquillas, gelatinas calientes, jaleas de agua, mermeladas dietéticas, raviolis, canelones, láminas de frutas, etc. También se puede usar como agente espesante y estabilizante.

ingredissimo A brand by FOODÍSSIMO	FICHA TÉCNICA PRODUCT SPECIFICATION	Edición/ <i>Edition</i> : 5
		Página 2 de 6
AGAR - AGAR / AGAR - AGAR Código/ Code 608702 – 602702 - 015005		
Aprobado por: Rble.Técnico/ <i>Accepted by Tech.Resp</i>		Fecha/ <i>Date</i> : 24/01/2024

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

This gel is interesting for cooking, because maintain their structure at hot temperatures. Agar gels are translucent, firm and clean cut and have a tendency to syneresis. It can be used for icing and donut toppings, hot jellies, water jellies, diet jams, ravioli, cannelloni, fruit slices, etc. It can also be used as a thickening and stabilizing agent.

Condiciones de uso recomendadas/ *Recommended conditions of use:*

Mezclar la cantidad de agar a utilizar con agua u otro líquido en frío y calentar hasta hervir. Gelifica rápidamente, dejar enfriar para que gelifique correctamente. Es un gel traslúcido, firme y quebradizo; termoreversible. El punto de gelificación está entre 30 – 40°C y el de fusión entre 83 – 90°C.

Nota: en solución acuosa acidificada pierde su capacidad de gelificación.

Mix the amount of agar to be used with water or other cold liquid and heat until boiling. Gels rapidly, cool properly for correct gellification. Forms translucent, firm and brittle, thermoreversible gel. The gel point is between 30 - 40°C and melting between 83 - 90°C.

Note: in acidified aqueous solution loses its gelling capacity.

Dosis recomendada/ *Usage rate:*

Usar de 2 a 10 g:

- 2-4 g/L para gel blando.
- 5-10 g/L para gel duro.

Use from 2 to 10 g:

- 2-4 g/L for soft gel.
- 5-10 g/L for hard gel.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ *SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS*

Vida útil de 30 meses desde fecha de producción de la materia prima, en las condiciones de almacenado especificadas. Conservar un lugar fresco y seco.

Shelf life of 30 months from the date of production of the raw material, under the specified storage conditions. Keep in a cool and dry place.

ingredissimo A brand by FOODÍSSIMO	FICHA TÉCNICA PRODUCT SPECIFICATION	Edición/ <i>Edition</i> : 5
		Página 3 de 6

AGAR - AGAR / AGAR - AGAR

Código/ *Code* 608702 – 602702 - 015005

Aprobado por: Rble.Técnico/ *Accepted by Tech.Resp*

Fecha/*Date*: 24/01/2024

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Se presenta en polvo de color blanco, blanco amarillento, amarillento pálido o marrón pálido.

It comes as a white, yellowish-white, pale yellowish or pale brown powder.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS/ *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad/ <i>Moisture</i>	< 20 %
pH/ <i>pH</i>	6,0 – 7,5
Temperatura de gelificación/ <i>Gelling temperature</i>	30 – 40 °C
Temperatura de fusión/ <i>Melting temperature</i>	83 – 90 °C
Absorción de agua/ <i>Water absorption</i>	≤ 75 ml
Resistencia térmica/ <i>Thermal resistance</i>	Termo reversible/Thermoreversible

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS/ *MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS*

Recuento aerobios mesófilos totales/ <i>Total viable count</i>	≤ 5.000 UFC/g
Mohos y levaduras/ <i>Yeasts and molds</i>	≤ 300 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence/5g
<i>Salmonella spp</i>	Absence/5g

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE/ *PACKAGING CHARACTERISTICS*

Forma y características del envasado/ *Form and characteristics of packaging*:

- **BOTE/ JAR 350 g (Código/Code: 608702):**

Bote rectangular de polipropileno de 350 g.

350 g rectangular polypropylene jar.

AGAR - AGAR / AGAR - AGAR

Código/ *Code* 608702 – 602702 - 015005

Aprobado por: Rble.Técnico/ *Accepted by Tech.Resp*

Fecha/*Date*: 24/01/2024

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

Peso del envase/ *Jar weight*:

Peso total/ <i>Total weight</i>	42,0 g
Bote/ <i>Jar</i>	34,4 g
Tapa/ <i>Lid</i>	7,6 g

Dimensiones del envase/ *Jar dimensions*:

Alto/ <i>High</i>	12.7 cm
Largo/ <i>Length</i>	10,37 cm
Ancho/ <i>Broad</i>	7,21 cm

Método de envasado/ *Packaging method*: Manual/ *Handmade*

Cierre del envase/ *Jar closure*:

Forma de cierre por presión.
Form of closure by pressure.

- **BOTE/ JAR 200 g (Código/Code: 602702):**

Bote redondo de polipropileno de 200 g.

Round 200 g polypropylene jar.

Peso del envase/ *Jar weight*:

Peso total/ <i>Total weight</i>	20,6 g
Bote/ <i>Jar</i>	15,4 g
Tapa/ <i>Lid</i>	5,2 g

Dimensiones del envase/ *Jar dimensions*:

Alto/ <i>High</i>	9 cm
Diámetro boca/ <i>Mouth diameter</i>	8,67 cm
Diámetro base/ <i>Base diameter</i>	7,83 cm

Método de envasado/ *Packaging method*: Manual/ *Handmade*

Cierre del envase/ *Jar closure*:

Forma de cierre hermético por presión.
Form of hermetic closure by pressure.

- **SACO INDUSTRIAL/ INDUSTRIAL SACK 25 kg (Código/Code: 015005):**

Saco de papel de 25 kg.
25 kg paper sack.

AGAR - AGAR / AGAR - AGAR
Código/ Code 608702 – 602702 - 015005

Aprobado por: Rble.Técnico/ *Accepted by Tech.Resp*

Fecha/*Date*: 24/01/2024

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

CERTIFICADO DE ALÉRGENOS/ PRESENCE OF ALLERGENS

ALÉRGENOS/ <i>ALLERGEN</i> (según Directiva 2007/68/CE) (following Directive 2007/68/CE)	PRESENCIA/PRESENCE (SI/NO)/(YES/NO)		
	COMO INGREDIENTE <i>AS INGREDIENT</i>	PRESENCIA EN LA LÍNEA <i>PRESENT IN THE LINE</i>	COMO POSIBLE CONTAMINACIÓN <i>AS POSSIBLE CROSS CONTAMINATION</i>
Cereales que contengan gluten y derivados <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	NO	SI/YES	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos <i>Crustaceans and derivatives</i>	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo <i>Eggs and derivatives</i>	NO	SI/YES	NO
Pescado y productos a base de pescado <i>Fish and derivatives</i>	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets <i>Peanuts and derivatives</i>	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja <i>Soya bans and derivatives</i>	NO	SI/YES	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <i>Milk and derivatives</i>	NO	SI/YES	NO
Frutos de cáscara y productos derivados <i>Shell nuts and derivatives</i>	NO	NO	NO
Apio y productos derivados <i>Celery and derivatives</i>	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados <i>Mustard and derivatives</i>	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 g/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ <i>Sulphite at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO2</i>	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces <i>Lupines and derivatives</i>	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos <i>Molluscs and derivatives</i>	NO	SI/YES	NO

ingredissimo A brand by FOODÍSSIMO	FICHA TÉCNICA PRODUCT SPECIFICATION	Edición/ <i>Edition</i> : 5
		Página 6 de 6

AGAR - AGAR / AGAR - AGAR

Código/ *Code* 608702 – 602702 - 015005

Aprobado por: Rble.Técnico/ *Accepted by Tech.Resp*

Fecha/*Date*: 24/01/2024

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

CERTIFICACIONES ESPECÍFICAS/ *SPECIFIC CERTIFICATIONS*

CERTIFICACION/ <i>CERTIFICATIONS</i>	ACEPTADA <i>ACCEPTED</i> (SI/NO)/ <i>(YES/NO)</i>
IFS Food <i>International Featured Standards Food:</i>	SI/YES
Halal <i>Halal</i>	NO
Kosher <i>Kosher</i>	NO
Vegano <i>Vegan</i>	SI/YES
Sin gluten <i>Gluten free</i>	SI/YES
Sin azúcares añadidos <i>No added sugar</i>	SI/YES

FOODÍSSIMO, S.A. certifica que este producto **NO** procede de organismos genéticamente modificados según legislación vigente (Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003).

FOODÍSSIMO, S.A., following the current legislation (Regulations 1829/2003 and 1830/2003), certify that this product does not contain genetically modified organisms.