

BAIOCCO S.R.L.

Via 1° Maggio, 81 – 20863 Concorezzo (MB) Italia
Tel. (+39) 039 6042263 – Fax (+39) 039 647918
P.IVA IT00700120967 – C.F. 00936090158
www.bayo.it – e-mail: bayo@bayo.it

SCHEDA TECNICA

Codice articolo Descrizione
MPA1100 **AGAR AGAR**

N.CEE: E406

Definizione legale: Addensante

CARATTERISTICHE:

L'Agar Agar è un idrocolloide naturale di origine vegetale estratto dalle alghe rosse (*Rodoficee*) appartenenti alle specie *Gelidium*, *Gracilaria*, *Pterocladia* e *Anpheltia*.

È in grado di gelificare o addensare preparazioni alimentari già a partire dallo 0,1% indipendentemente dal pH e dal contenuto di solidi.

Si idratano a temperatura ambiente e si sciolgono ad $80 \pm 5^\circ\text{C}$.

È possibile preparare una soluzione nei seguenti due modi:

1. Dosare l'Agar Agar in acqua fredda e, mescolando continuamente, portare la temperatura a $75-85^\circ\text{C}$.
2. Dosare l'Agar Agar in acqua preriscaldata a 80°C mantenuta in agitazione e continuare a mescolare per 1-2 minuti.

PROPRIETA' E CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto: Polvere bianca

Odore: Caratteristico

Composizione: Agar agar standardizzato con destrosio

Umidità: < 18 %

Ceneri sul secco: < 6,5 %

Ceneri insolubili in acido: < 0,5 %

pH: 6 – 8

Metalli pesanti: < 10 ppm

Arsenico < 3 ppm

Piombo < 5 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale: < 5000 UFC/g

E. coli: assente/1 g

Salmonella spp: assente/25 g

Coliformi: assente/1 g

Enterobatteri: assente/1 g

Muffe e lieviti: < 500 UFC/g

CONSERVAZIONE:

Conservare in ambiente fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e di luce.

SHELF LIFE

3 anni.

IMPIEGO

Da impiegarsi con le limitazioni previste dal Reg. CE 1129/2011 del 11/10/2011.

Il prodotto è conforme ai limiti CE per i prodotti alimentari.

Il prodotto è analizzato secondo i metodi di legge.

Rev. n°: 1
del 14/07/2015

BADIOCCO S.R.L.

Via 1° Maggio, 81 – 20863 Concorezzo (MB) Italia
Tel. (+39) 039 6042263 – Fax (+39) 039 647918
P.IVA IT00700120967 – C.F. 00936090158
www.bayo.it – e-mail: bayo@bayo.it

Il prodotto non contiene OGM ed è esente da rischio BSE/TSE.

Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni citati nell'allegato II, del Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.