

# AGAR AGAR

## FICHA TÉCNICA

### CARACTERÍSTICAS DE AGAR-AGAR



**PRODUCTO:** Agar-agar

**DESCRIPCIÓN:** Agar-agar en polvo

**INGREDIENTES:** Agar-agar

**ORIGEN:** España

**VIDA ÚTIL:** 18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento

### DESCRIPCIÓN DE AGAR-AGAR

El agar-agar es un extracto de color blanco que se obtiene de distintos tipos de algas rojas.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
<b>OLOR</b>	PRÁCTICAMENTE INODORO
<b>COLOR</b>	AMARILLO PÁLIDO A BLANCO
<b>SOLUBILIDAD</b>	SOLUBLE EN AGUA EN EBULLICIÓN
<b>FORMA Y ASPECTO</b>	SE PRESENTA EN ESCAMAS O BAJO FORMAS GRANULARES

## PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
HUMEDAD	≤ 22 %
CENIZAS TOTALES	≤ 6.0 %
SUSTANCIAS INSOLUBLES	≤ 1.0 %
SALMONELLA	Ausente en 25 g

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar y almacenar en lugar seco, preservado de la luz y con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

<b>Ingredientes y otras sustancias que puedan causar intolerancias y/o alergias alimentarias</b>	<b>Presente en el producto suministrado según su receta/composición</b>	<b>Posiblemente presente en el producto acabado sin intención (Trazas)</b>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	SI
Soja y productos a base de soja	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias) y productos derivados	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	SI
Granos de sésamo y productos derivados	NO	SI
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresados como SO <sub>2</sub>	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO