

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

01 / IDENTITÄT UND MERKMALE

Produktcode	SPAGAR
Verfügbare Formate	SPAGAR50 · 50 g · Stand-up SPAGAR100 · 100 g · Stand-up SPAGAR200 · 200 g · Stand-up SPAGAR500 · 500 g · Stand-up SPAGAR1KG · 1 kg · Beutel
Ursprung	ITALIEN
Land der Verpackung	ITALIEN

Das Produkt

Agar Agar Pulver (E406) mit einer Farbe von Weiß bis blassgelb, geschmacklos und geruchlos oder leicht charakteristisch.

Zutaten

100% Agar Agar (E406)

Verwendung

Anwendung und Dosierung	Geeignet für Gelees, Gummibonbons, Füllungen, Glasuren, milchbasierte süße und herz hafte Zubereitungen. Empfohlene Dosierung: 0,8–1,5%.
--------------------------------	--

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	36 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerbedingungen	Behälter fest verschlossen in einer trockenen und gut belüfteten Umgebung aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien.
Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umwelthinweise	KUNSTSTOFF. Bitte prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien mit den Vorschriften der Europäischen Union übereinstimmen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Auf Anfrage ist die Originalkonformitätserklärung verfügbar.
-----------------------	--

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und deren nachfolgenden Änderungen. Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.

PFLANZENSCHUTZMITTEL UND KONTAMINANTEN: entsprechen der Verordnung EG 396/2005 für Höchstgehalte an Rückständen (MRL) von Pflanzenschutzmitteln und der EU-Verordnung 915/2023 hinsichtlich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Das Produkt ist ein Lebensmittelzusatzstoff (E406), der den allgemeinen Bestimmungen und Marktanforderungen der Verordnung EG 1333/2008 entspricht und die spezifischen Reinheitskriterien gemäß Verordnung EU 231/2012 erfüllt.

GLUTENFREI: gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann das Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es bis zu maximal 20 mg/kg durch zufällige Kontaminationen enthalten kann.

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	698
Energie (kcal)	174
Fett (g)	<0,1
davon gesättigt (g)	<0,1
Kohlenhydrate (g)	<0,1
davon Zucker (g)	<0,1
Ballaststoffe (g)	86
Eiweiß (g)	0,4
Salz (g)	0,4

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Schmelzpunkt	84±2	°C	
Chemisch-physikalisch Partikelgröße	>85	% bis 80 Mesh	
Chemisch-physikalisch pH-Wert	6 - 8		
Chemisch-physikalisch Viskosität	10-25	cps	
Chemisch-physikalisch Gelstärke	650±50	g/cm ²	
Chemisch-physikalisch Gelierungspunkt	37±5	°C	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	<5000	KBE/g	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	<300	KBE/g	
Schwermetalle Blei (Pb)	<5	mg/kg	
Schwermetalle Quecksilber (Hg)	<1	mg/kg	
Schwermetalle Arsen (As)	<3	mg/kg	
Schwermetalle Cadmium (Cd)	<1	mg/kg	
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht vorhanden/5 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht vorhanden/5 g		

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus hergestellte Produkte

Drei separate Informationen: Vorhandensein im Produkt, Vorhandensein im Betrieb und Risiko von Kreuzkontaminationen. „Zu prüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko von Kreuzkontaminationen
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (inklusive Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb verpackt wird, in dem MILCH und Erzeugnisse daraus verarbeitet werden

Kategorien des Anhangs II der VO (EU) 1169/2011. Bei Getreide und Schalenfrüchten müssen die Arten und eventuelle Ausnahmen in den Anmerkungen angegeben werden. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf den anwendbaren Schwellenwert als SO₂.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind trotz sorgfältiger und bester Recherche ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung bei unsachgemäßer Verwendung des genannten Produkts.