

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

01 / IDENTITEIT EN KENMERKEN

Productcode	SPAGAR
Beschikbare vormen	SPAGAR50 · 50 g · Stand-up SPAGAR100 · 100 g · Stand-up SPAGAR200 · 200 g · Stand-up SPAGAR500 · 500 g · Stand-up SPAGAR1KG · 1 kg · Zak
Herkomst	ITALIË
Land van verpakking	ITALIË

Het product

Agar agar poeder (E406) kleur van wit tot lichtgeel, smaakloos en geurloos of licht karakteristiek.

Ingrediënten

100% Agar agar (E406)

Gebruik

Toepassing en dosering	Geschikt voor gelatines, winegums, vullingen, glazuren, zoete en hartige melkbereidingen. Aanbevolen dosering: 0,8–1,5%.
-------------------------------	---

Bewaring en verpakking

Houdbaarheid	36 maanden vanaf productiedatum.
Bewaarcondities	Houd de verpakking hermetisch gesloten op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van voedingsmiddelen, diervoeders, dranken en incompatibele materialen.
Verpakkingsmaterialen	zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-informatie	PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de materialen gebruikt voor het verpakken van het product voldoen aan de voorschriften van de Europese Unie, en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op verzoek beschikbaar.
--------------------------	---

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat niet, bestaat niet uit en is niet verkregen van genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN VERONTREINIGINGEN: conform Verordening EG 396/2005 voor maximale residugehalten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procesverontreinigingen.

ADDITIEVEN EN ZUIVERHEIDSCRITERIA: het product is een levensmiddelenadditief (E406) conform de algemene bepalingen en de marktvereisten volgens Verordening EG 1333/2008 en voldoet aan de specifieke zuiverheidscriteria vastgesteld door Verordening EU 231/2012.

GLUTENVRIJ: volgens Verordening EG 828/2014 mag het geëtiketteerd worden als "Glutenvrij" omdat het product accidentele kruisbesmetting met gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

Voedingsinformatie per 100 g

Parameter	Waarde
Energie (kJ)	698
Energie (kcal)	174
Vetten (g)	<0,1
waarvan verzadigd (g)	<0,1
Koolhydraten (g)	<0,1
waarvan suikers (g)	<0,1
Vezels (g)	86
Eiwitten (g)	0,4
Zout (g)	0,4

Analyseresultaten en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Smeltpunt	84±2	°C	
Chemisch-fysisch Deeltjesgrootte	>85	% tot 80 mesh	
Chemisch-fysisch pH	6 - 8		
Chemisch-fysisch Viscositeit	10-25	cps	
Chemisch-fysisch Gelkracht	650±50	g/cm ²	
Chemisch-fysisch Gelisatiepunt	37±5	°C	
Microbiologisch Totale kiemgetal	<5000	kve/g	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Gisten en schimmels	<300	kve/g	
Zware metalen Lood (Pb)	<5	mg/kg	
Zware metalen Kwik (Hg)	<1	mg/kg	
Zware metalen Arseen (As)	<3	mg/kg	
Zware metalen Cadmium (Cd)	<1	mg/kg	
Microbiologisch Escherichia coli	Afwezig/5 g		
Microbiologisch Salmonella spp.	Afwezig/5 g		

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

03 / ALLERGENEN

Allergenen en afgeleide producten

Drie gescheiden informatiebronnen: aanwezigheid in het product, aanwezigheid in het bedrijf en risico op kruisbesmetting. “Te controleren” geeft geen afwezigheid aan.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Kan sporen van: MELK bevatten aangezien het product wordt verpakt in een fabriek die MELK en afgeleiden verwerkt

Categorieën van bijlage II van Verordening (EU) 1169/2011. Voor granen en noten, soorten en eventuele uitzonderingen worden gespecificeerd in de opmerkingen. Voor sulfieten, beoordeling volgens toepasselijke drempel als SO₂.

Verdere informatie

De gegevens in dit blad, hoewel accuraat en naar beste huidige kennis opgesteld, dienen uitsluitend ter informatie en ontslaan Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het vermelde product.