

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SPAGAR
Formate disponibile	SPAGAR50 · 50 g · Stand-up SPAGAR100 · 100 g · Stand-up SPAGAR200 · 200 g · Stand-up SPAGAR500 · 500 g · Stand-up SPAGAR1KG · 1 kg · Pungă
Origine	ITALIA
Țara ambalării	ITALIA

Produsul

Agar agar pudră (E406) aspect de la alb la galben pal, fără gust și fără miros sau ușor caracteristic.

Ingrediente

100% Agar agar (E406)

Utilizare

Mod de utilizare și doza	Indicat pentru jeleuri, caramele gumate, umpluturi, glazuri, preparate pe bază de lapte dulci și sărate. Doza recomandată: 0,8-1,5%.
--------------------------	--

Păstrare și ambalare

Termen de valabilitate	36 luni de la data producerii.
Condiții de păstrare	Păstrați recipientul bine închis într-un loc uscat și bine ventilat, departe de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.
Materiale de ambalare	pungă: LDPE90 etichetă: PAP22
Indicații de mediu	PLASTIC. Verificați regulamentele locale. Se declară că materialele utilizate la ambalarea produsului sunt în conformitate cu reglementările Uniunii Europene și adecvate contactului direct cu alimentele. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produsul nu este periculos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru valorile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului EU 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxine și contaminanți de proces.

ADITIVI ȘI CRITERII DE PURITATE: produsul este un aditiv alimentar (E406) conform dispozițiilor generale și cerințelor de introducere pe piață prevăzute de Regulamentul CE 1333/2008 și respectă criteriile specifice de puritate stabilite de Regulamentul EU 231/2012.

FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat „Fără gluten” întrucât produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la maximum 20 mg/kg.

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale pentru 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	698
Energie (kcal)	174
Grăsimi (g)	<0,1
din care saturate (g)	<0,1
Carbohidrați (g)	<0,1
din care zaharuri (g)	<0,1
Fibre (g)	86
Proteine (g)	0,4
Sare (g)	0,4

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Punct de topire	84±2	°C	
Chimico-fizice Dimensiunea particulelor	>85	% până la 80 mesh	
Chimico-fizice pH	6 - 8		
Chimico-fizice Vâscozitate	10-25	cps	
Chimico-fizice Rezistența gelului	650±50	g/cm ²	
Chimico-fizice Punct de gelificare	37±5	°C	
Microbiologice Încărcătură bacteriană totală	<5000	ufc/g	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologice Drojii și mucegaiuri	<300	ufc/g	
Metale grele Plumb (Pb)	<5	mg/kg	
Metale grele Mercur (Hg)	<1	mg/kg	
Metale grele Arsen (As)	<3	mg/kg	
Metale grele Cadmiu (Cd)	<1	mg/kg	
Microbiologice Escherichia coli	Absent/5 g		
Microbiologice Salmonella spp.	Absent/5 g		

AGAR AGAR (GELAGAR 600)

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezență în produs, prezență în fabrică și risc de contaminare încrucișată. „De verificat” nu indică absența.

Categorie	În produs	În fabrică	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluște	Nu	Nu	Nu

Poate conține urme de: LAPTE deoarece produsul este ambalat într-o fabrică ce prelucrează LAPTE și derivate.

Categoriile din anexa II a Reg. UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în notițe. Pentru sulfiți, evaluarea se face față de pragul aplicabil exprimat ca SO₂.

Informații suplimentare

Informațiile din această fișă, deși sunt corecte și redactate la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, sunt strict informative și exclud Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a

produsului în cauză.