

NATRIUMALGINAT

01 / IDENTITET OCH EGENSKAPER

Produktkod	SPALGS100
Tillgängliga format	SPALG20 · 20 g · LDPE90 SPALG50 · 50 g · LDPE90 SPALGS100 · 100 g · LDPE90 SPALG200 · 200 g · LDPE90 SPALGS200 · 200 g · LDPE90 SPALG500 · 500 g · LDPE90 SPALG1000 · 1 kg · LDPE90
Ursprung	Spanien
Förpackningsland	Italien

Produkten

Naturligt förtjocknings- och stabiliseringsmedel utvunnet ur brunalger, beige-vit pulver, lukt- och smaklös, löslig i varmt och kallt vatten. Bildar gel med kalcium.

Ingredienser

100% Natriumalginat (E401)

Användning

Användning och dosering	Livsmedelstillsats för livsmedelsindustrin. Dosering 0,2% - 3% beroende på slutprodukt
--------------------------------	--

Förvaring och förpackning

Hållbarhet	24 månader från produktionsdatum.
Förvaringsförhållanden	Förvara noggrant tillsluten på torr och sval plats. Förvara i originalförpackningen. Förvara åtskilt från livsmedel och foder samt drycker.
Förpackningsmaterial	Påse: LDPE90; etikett: PAP22

Miljöanvisningar	PLAST. Kontrollera kommunens föreskrifter. Det intygas att de material som används för produktens förpackning överensstämmer med EU-förordningar och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Originalintyg om överensstämmelse finns tillgängligt på begäran.
-------------------------	---

Uttalanden

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och är inte framställd från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med EU-förordning 1829/2003 och EU-förordning 1830/2003 med senare ändringar. Produkten är inte farlig vid normala användningsförhållanden.

BEKÄMPNINGSMEDEL OCH KONTAMINANTER: uppfyller EU-förordning 396/2005 för högsta resthalter (MRL) av bekämpningsmedel och EU-förordning 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processkontaminanter.

RENHETSKRITERIER: Tillsatsen E401 uppfyller EU-förordning 231/2012.

GLUTENFRI: i enlighet med EU-förordning 828/2014 kan produkten märkas "Glutenfri" då produkten kan innehålla oavsiktlig glutenkontaminering upp till högst 20 mg/kg

NATRIUMALGINAT

02 / VÄRDEN OCH SPECIFIKATIONER

Näringsvärde per 100 g

Parameter	Värde
Energi (kJ)	837
Energi (kcal)	200
Fett (g)	0,0
varav mättat fett (g)	0,0
Kolhydrater (g)	50
varav sockerarter (g)	0,0
Fibrer (g)	39
Protein (g)	4,9
Salt (g)	18

Specifika analyser och parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikaliska Viskositet	500 ± 100		
Kemisk-fysikaliska Torkförlust	$\leq 15,00$	%	
Kemisk-fysikaliska pH	$7,5 \pm 1,5$		
Kemisk-fysikaliska Partikelstorlek (<180 µm)	≥ 95	%	
Kemisk-fysikaliska Partikelstorlek (<250 µm)	≥ 98	%	
Tungmetaller Bly	< 5,0	ppm	
Tungmetaller Arsenik	< 3,0	ppm	

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Tungmetaller Kadmium	< 1,0	ppm	
Tungmetaller Kvicksilver	< 1,0	ppm	
Mikrobiologiska Total bakteriemängd	< 5000,0	CFU/g	
Mikrobiologiska Jäst och mögel	< 500,0	CFU/g	
Mikrobiologiska E. coli	Ej påvisad/5g		
Mikrobiologiska Salmonella	Ej påvisad/25g		

NATRIUMALGINAT

03 / ALLERGENER

Allergener och härledda produkter

Tre separata uppgifter: förekomst i produkten, förekomst i anläggningen och risk för korskontaminering. "Att verifiera" innebär inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Sädesslag som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjök (inkl. laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Kan innehålla spår av MJÖLK på grund av paketering i anläggning som hanterar mjök och mjökprodukter.

Kategorier enligt bilaga II till Förordning (EU) 1169/2011. För sädesslag och nötter ska arter och eventuella undantag specificeras i anmärkningarna. För sulfiter avser bedömningen tillämplig gräns uttryckt som SO₂.

Ytterligare information

Uppgifterna i detta datablad är noggrant sammanställda utifrån vår nuvarande kunskap och endast av informativ karaktär och fritar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten.