

AGAR

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 190042
Country of origin: Spain

2. DESCRIPTION:

Is a natural polysaccharide which is derived from certain marine algae as *Gelidium sp* and *Gracilaria sp*. It's a 100% vegetable product.

3. INGREDIENTS:

100% Gelling agent: agar (*Gelidium elegans*)

4. FUNCTIONALITY:

Agar is used as a food additive because of its extraordinary multifunctional properties as gelling, stabilizing and thickening.

Agar produces a translucent gel when dissolved in water. It's insoluble in cold water and soluble in hot water.

- It forms thermo-reversible gels which melt upon heating but becomes a gel upon cooling in a cycle that can be repeated indefinitely.
- It gels alone, not requiring the addition of any substance.
- Gels formed have a large hysteresis (unlike gelling and melting temperature) that can reach 45°C.
- It has an extraordinary water retention capacity which an extraordinary increase product shelf life.

5. APPLICATION AND MODE OF USE:

It can be used to make hot gelatins; also like other gels we can get different spherification recipes with superb results.

It can be used for the traditional applications:

- Covered sugar (icings, glazes)
- Jellies, jams and fruit preserves.
- Bread and bakery products.
- Confectionery and marshmallow
- Dairy desserts.
- Meat products
- Asian food and desserts.

SOLEGRAELLS

guzmán

Mode of use:

Agar is normally added in very low concentrations, its dosage depends on the application that is used in the manufacturing process and product.

To get full functionality should dissolve completely.

It is recommended disperse agar correctly allowing its hydration, to finally get its dissolution in boiling water for at least 5 minutes while maintaining vigorous stirring of the mixture.

It is also recommended prepare a mixture of powder agar with 5 parts of sugar, dissolve previously as stated above and once dissolved, add the remaining ingredients.

Agar is sensible to acid pH. In case of acid addition, these must be added later to the agar solution and when the temperature is already below 65-70°C in the cooling of the mixture.

Use in food products. Maximum dose in certain foods: 10g/Kg*

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

6. LEGAL REQUERIMENTS:

All ingredients comply with the criteria for identification and purity for food emitted by JEFCA, E.U. and Food Chemical Codex.

*Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

7. SHELLIFE:

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in a cool and dry place at temperatures between 2 and 30°C avoid direct light.

9. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 500g/17,6oz

Units per box: 24

Weight box: 16,60 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99

Box dimension: 45 x 36 x 38,5

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

GTIN-13 code: 8435261900219

10. PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS:

Typical product data

Parameter	Typically
Appearance:	Refined powder cream-white color.
Odour + taste	Odorless

DETERMINATION	UNITY	MIN limits	MAX	INSTRUC.	RESULT
Gel concentration	%	0.25		IPC04-14	<0.25
Aspect		Powder		IPC04-14	Powder
Colour		White to yellow		IPC04-14	White to yellow
Gel resistance (Nikk an) / before autoclave	g/cm2	600	750	IPC04-03	720
Wet	%	22		IPC04-18	15.5
Ash	%	6.5		IPC04-19	3.16
Insoluble ash in acid	%	0.5		IPC04-25	<0.5
Insolubles substances	%	1		IPC04-51	<1
Gelatine		Test passed		IPC04-51	Test passed
Starch		Test passed		IPC04-51	Test passed
Water absorption	ml	75		IPC04-51	<75
Lead	ppm	5		IPC04-51	<5
Arsenic	ppm	3		IPC04-51	<3
Cadmium	ppm	1		IPC04-53	<1
Mercury	ppm	1		IPC04-53	<1

11. ALLERGEN INFORMATION:

The Agar-Agar supplied by the manufacturer complies with the limits of the allergen products listed in the EU Directive 2007/68/EC.

All relevant safety precautions and analysis have taken to control that all food and pharmaceutical types of Agar-Agar commits the cited legislation.

12. NUTRICIONAL VALUE:

PARAMETER	g/100 g
Energetic value (KJ/100g - Kcal/100g)	688 – 172
Total Carbohydrates (Glucose)	<0,4
Total fat	<0,1
Saturated	0,014
Mono unsaturated	<0,010
Poly-unsaturated	<0,010
Protein (N x 6,25)	<0,1
Dietary Fibre	86

(*) According to Regulation 1169/2011 E.U.

13. GMO STATEMENT:

The Agar-Agar supplied by the manufacturer has been produced without the use of genetically modified organisms (GMO) and/or products derived from these. All relevant safety precautions have been taken to prevent contamination with genetically modified organisms or products derived from these.

GMO: genetically modified organisms as defined in EU Directive 2001/18/EC.

14. PRODUCT CLASSIFICATION:

EC No	232-658-1
CAS No	9002-18-0
E No	E 406

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 29-December -2015

Revision number: 3

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

AGAR

15. INFORMACIÓN GENERAL

Código del producto: 190042

País de origen: España

16. DENOMINACIÓN DE VENTA Y DESCRIPCIÓN:

Agar es un polisacárido natural que proviene de determinadas algas marinas llamadas *Gelidium sp* y *Gracilaria sp*. Es un producto 100% vegetal.

17. INGREDIENTES:

Agente gelificante 100%: agar (E-406)

18. FUNCIONALIDAD

El agar es utilizado como aditivo de los alimentos debido a sus extraordinarias propiedades multifuncionales como gelificante, estabilizante y espesante.

El agar produce un gel translúcido cuando se disuelve en agua. Es insoluble en agua fría y soluble en agua caliente.

- Forma geles termorreversibles que se funden por calentamiento, pero se convierte en un gel al enfriarse, ciclo que se puede repetir indefinidamente.
- Se gelifica solo, no requiere la adición de ninguna sustancia.
- Los geles formados tienen una histéresis grande (diferencia de la gelificación a la temperatura de fusión) que puede alcanzar 45°C.
- Posee una extraordinaria capacidad de retención del agua la cual aporta al producto un aumento de la vida útil.

19. APLICACIONES Y MODO DE UTILIZACIÓN

Puede utilizarse para elaborar gelatinas calientes, al igual que con otros geles también podemos obtener diferentes recetas de esferificación con resultados excelentes.

Puede ser utilizado para las siguientes aplicaciones tradicionales:

- Azúcares de cobertura (glaseado, esmaltes)
- Jaleas, mermeladas y conservas de frutas.
- Pan y productos de panadería.
- Confitería y malvavisco.
- Postres lácteos.
- Productos cárnicos.
- Comida asiática y postres.

Modo de uso:

El Agar se añade normalmente en muy bajas concentraciones, su dosificación depende de la aplicación que se le quiere dar en el proceso de fabricación y del producto.
Para obtener la total funcionalidad debe disolverse completamente.

Se recomienda dispersar el Agar correctamente permitiendo así su hidratación. Para obtener su disolución se debe hervir en agua durante al menos 5 minutos mientras se mantiene una agitación vigorosa de la mezcla.

También se recomienda preparar la mezcla de polvo de Agar con 5 partes de azúcar, disolver previamente como se ha indicado anteriormente y una vez disuelto, añadir los ingredientes restantes.

El Agar es sensible al pH ácido. En caso de adición de ácido, éstos se tienen que añadir más tarde en la disolución del Agar y cuando la temperatura esté por debajo de 65-70°C en el enfriamiento de la mezcla.

Uso en productos alimenticios. Dosis máxima en determinados alimentos: 10 g/Kg*

*Consultar especificaciones de la legislación nacional en la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado de ciertos alimentos.

Se pueden consultar las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web:
www.albertyferranadria.com

20. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Todos los ingredientes cumplen con los criterios para la identificación y la pureza de los alimentos emitida por JEFCA, UE y Food Chemical Codex.

21. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

22. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar fresco y seco a temperaturas entre 2 y 30 °C y evitar la luz directa.

23. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 500g/17,6oz

Unidades por caja: 24

Peso de la caja: 16,60 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm

Diámetro: 99

Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5

Caja por capa: 6

Capa por palet: 3

Código GTIN-13: 8435261900219

24. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Datos típicos del producto

Parámetro	Típico
Apariencia:	Crema refinada en polvo de color blanco
Olor y sabor:	Inodoro

DETERMINACIÓN	UNIDAD	MIN límites	MAX	INSTRUC.	RESULTADO
Concentración umbral de gelificación	%	0.25		IPC04-14	<0.25
Aspecto		Polvo		IPC04-14	Polvo
Color		Blanco amarillento		IPC04-14	Blanco amarillento
Resistencia de Gel (Nikk an) / Antes de autoclave	g/cm2	600	750	IPC04-03	720
Humedad	%	22		IPC04-18	15.5
Cenizas	%	6.5		IPC04-19	3.16
Cenizas insolubles en ácido	%	0.5		IPC04-25	<0.5
Sustancias insolubles	%	1		IPC04-51	<1
Gelatina		Pasa el test		IPC04-51	Pasa el test
Almidón		Pasa el test		IPC04-51	Pasa el test
Absorción de agua	ml	75		IPC04-51	<75
Plomo	ppm	5		IPC04-51	<5
Arsénico	ppm	3		IPC04-51	<3
Cadmio	ppm	1		IPC04-53	<1
Mercurio	ppm	1		IPC04-53	<1

25. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

El producto cumple con los límites de los productos alergénicos referenciados en la Directiva 2007/68/EC de la UE.

Se han adoptado todas las precauciones de seguridad pertinentes y análisis necesarios para controlar que todos los tipos de alimentos y productos farmacéuticos de Agar-Agar se ajusten a la legislación citada.

26. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

PARÉMETRO	g/100 g
Valor energético (KJ/100g - Kcal/100g)	688 – 172
Carbohidratos totales (Glucosa)	<0,4
Grasas totales	<0,1
Saturadas	0,014
Mono insaturadas	<0,010
Poli insaturadas	<0,010
Proteína (N x 6,25)	<0,1

SOLEGRAELLS

guzmán

Fibra vegetal	86
---------------	----

(*) De acuerdo con la Normativa 1169/2011 E.U.

27. DECLARACIÓN DE OMG

EL Agar-Agar no contiene ni se ha producido a partir de material procedente de organismos modificados genéticamente según el significado que le otorga la Directiva Europea 2001/18/CE. Se han tomado todas las medidas de seguridad pertinentes para evitar la contaminación con organismos genéticamente modificados o productos derivados de éstos.

28. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO:

EC No	232-658-1
CAS No	9002-18-0
E No	E 406

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 29-diciembre-2015

Revisión número: 3

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía