

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **ALGINO**

DESCRIZIONE:

ALGINO è un alginato di sodio puro di grado alimentare (ottenuto da alghe brune).
Conformità: FAO/WHO, EU (E401), Foods Chemicals Codex.

COMPOSIZIONE:

alginato di sodio.

FUNZIONALITA':

- Gelificante
- Addensante

APPLICAZIONI:

ingrediente funzionale per il processo di sferificazione, sia diretta che inversa.
Può essere utilizzato come addensanti per latticini.

MODALITA' D'USO:

sciogliere nella preparazione alimentare per la sferificazione diretta, sciogliere in acqua invece per la sferificazione inversa.

Dosaggio: 10 grammi/litro per sferificazione diretta; 5 grammi/litro in acqua per bagno di sferificazione inversa.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere fine di colore biancastro.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Perdite per essiccamento	max. 15	%
Ceneri (a 800°C)	18 – 27	%
pH (soluzione acquosa 1%)	5,5 – 8	
Granulometria	max. 5%	> 200 µm
Viscosità (Brookfield LVT, 60 gpm, 1% sol. 20°C)	350 – 550	mPa
Valore energetico	134	Kcal

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 500	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E. coli	Assente	/5g

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Metalli pesanti totali	max. 20	mg/kg
Piombo (Pb)	max. 1	mg/kg
Arsenico (As)	max. 3	mg/kg
Mercurio (Hg)	max. 1	mg/kg
Cadmio (Cd)	max. 1	mg/kg

CONFEZIONAMENTO:

barattoli in latta da 500gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Gelificante / Stabilizzante: alginato di sodio (E401).

ALLERGENI:

nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 5 anni dalla data di produzione.