

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **K CARRAGENINA**

DESCRIZIONE:

gelificante alimentare di origine algale, in particolare da alga rossa.

K CARRAGENINA consente di preparare gelatine più o meno consistenti, in base al prodotto con il quale viene utilizzate. Generalmente si ottengono gelatine di consistenza solida e affettabile.

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemicals Codex.

COMPOSIZIONE:

carragenina.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere di colore bianco crema.

APPLICAZIONI:

il prodotto può essere utilizzato in innumerevoli preparazione alimentari, in particolare per creare coating.

MODALITA' D'USO:

si consiglia di sciogliere K CARRAGENINA a freddo alla concentrazione di 25gr per litro di prodotto trattato.

Una volta sciolto, riscaldare il composto almeno fino alla temperatura di 80°C per qualche minuto.

Successivamente lasciare raffreddare e riposare in frigorifero per circa 4 ore.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Perdita per essiccamento	max. 12	%
Forza del gel	600 – 900	g/cm2
pH (1%)	7 – 9	
Energia	257	Kcal
Fibre	37	%
Proteine	0,1	%
Grassi	0,1	%
Carboidrati	64	%
Sodio	max. 0,004	%

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Arsenico	max. 2	mg/kg
Piombo	max. 1	mg/kg
Mercurio	max.0,03	mg/kg
Metalli pesanti	max. 10	mg/kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 300	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E. coli	Assente	/5g

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta da 400gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

addensante: carragenina.

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 2 anni dalla data di produzione.