

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### NOME PRODOTTO: **IOTA CARRAGENINA**

#### DESCRIZIONE:

gelificante alimentare di origine algale, in particolare da alga rossa.  
IOTA CARRAGENINA consente di preparare gelatine più o meno consistenti, in base al prodotto con il quale viene utilizzate. Generalmente si ottengono gelatine di consistenza morbida ed elastica.  
Inoltre previene la separazione di fase in miscele liquide o semiliquide pastorizzate.  
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, esprimendo un'ottima funzionalità anche su base latte.

#### MODALITA' D'USO:

si consiglia di sciogliere IOTA CARRAGENINA a freddo alla concentrazione di 10gr per litro di acqua o latte. Una volta sciolto, riscaldare il composto almeno fino alla temperatura di 95°C per qualche minuto. Successivamente lasciare raffreddare e riposare in frigorifero per circa 1 ora.

#### SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Perdita per essiccamento	max. 12	%
Ceneri acido-insolubili	max. 1	%
Sostanze acido-insolubili	max. 2	%
pH (1%)	8 – 11	
Energia	198	Kcal
Fibre	49	%
Proteine	0	%
Grassi	0	%
Carboidrati	25	%
Sodio	max. 1	%

**METALLI PESANTI:**

<b>SPECIFICA</b>	<b>VALORE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
Arsenico	max. 3	mg/kg
Piombo	max. 2	mg/kg
Mercurio	max. 1	mg/kg
Cadmio	max. 2	mg/kg
Metalli pesanti	max. 20	mg/kg

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

<b>SPECIFICA</b>	<b>VALORE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 200	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.