

AGAR AGAR

E406 – Gélifiant

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc-crème
Aspects organoleptiques	Inodore, insipide
Origine	GRACILARIA : Algues rouges, familles des Rhodophycées
Description chimique	Polygalactoside

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<p>Gélifiant naturel utilisé comme texturant et stabilisant. Gélifie après ébullition et et forte agitation puis refroidissement Thermoréversible à 92°C Donne un gel ferme, transparent et cassant instable en présence d'alcool et en milieux acide Apparition de synérèse lors du stockage Non stable à la congélation/décongélation Idéal pour la fabrication de gelées chaudes en restauration</p>
Utilisations	<p>Industrie agro-alimentaire, biotechnologie, pharmacie, dentaire et cosmétologie Son emploi est autorisé dans les denrées alimentaires en général à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, à la Quantité Suffisante pour obtenir l'effet souhaité (Q.S.)</p>

MODE D'EMPLOI / DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Crèmes légères sous pression	0,5 à 1 g/Kg
Laits aromatisés	1 à 2 g/L
Crèmes légères longue conservation	2 à 5 g/Kg
Produits lactés, sauces, potages, bouillons	5 à 10 g/L
Produits de biscuiterie, pâtisserie et glaciers, Préparations instantanées pour desserts Préparations à base de poissons Produits à base de matières grasses allégées	5 à 10 g/Kg
Spécialités laitières et confiseries	10 à 20 g/Kg
Produits diététiques	20 à 40 g/Kg

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.059

Version 2

MàJ: 07/11/2018

Page 1 sur 3

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	< 15 %
Extrait sec	> 85 %
Cendres	< 6.5 %
Force de gel	≥ 700 g/cm ²
Point de gélification	37 °C ± 5 °C
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	< 5 ppm
- Mercure	< 1 ppm
- Arsenic	< 3 ppm
- Cadmium	< 1 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore Totale	< 5000 ufc/g
Levures et moisissures	< 300 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 5 grammes
E.coli	Absence dans 5 grammes
<i>Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	167,8 Kcal / 701,4 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	83,9 g
- Sucres	0 g
Fibres alimentaires	83,9 g
Protéines	0 g
Sel	0,25 g
Minéraux	
- Sodium	100 mg
- Calcium	50 mg
- Potassium	20 mg
- Phosphore	5 mg
- Magnésium	2 mg
- Fer	2 mg
- Niacine	0,2 mg
- Iode	0,1 µg

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.059

Version 2

MàJ: 07/11/2018

Page 2 sur 3

ALLERGÈNES	
	Présence
Arachides et produits à base d'arachides	
Céleris et produits à base de céleri	
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	
Crustacés et produits à bases de crustacés	
Fruits à coque et produits dérivés	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Mollusques et produits à base de mollusques	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Lait et produits à base de lait	
Lupin et produits à base de lupins	
Œufs et produits à base d'œufs	
Poissons et produits à base de poissons	
Soja et produits à base de soja	
Sulfites et Dioxyde de soufre > 10 mg/kg	

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte de 150 g ou 1 kg net. Sac de 20 kg
Conditions de conservation	Doit être stocké dans un endroit sec en emballage fermé
Durée de vie	3 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150g ⇒ 10038 1Kg ⇒ 130A 20Kgs ⇒ 131A

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.059

Version 2

MàJ: 07/11/2018

Page 3 sur 3