

la despensa del Jabón

BOLETÍN DE ANÁLISIS

1263- Agar Agar gelatina vegetal

LOTE : LP00009424 CADUCIDAD: 30/04/2023

ENSAYOS REALIZADOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
IMPUREZAS INSOLUBLES	=< 1.0 %	Conforme
MERCURIO	=< 1 ppm	Conforme
CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO	=< 0.5 %	Conforme
PLOMO	=< 5 ppm	Conforme
FUERZA DEL GEL	750 +- 50 g/cm2	750
AEROBIOS TOTALES	< 5000 ufc/g	Conforme
CENIZAS	=< 6.5 %	2.4
ABSORCIÓN DE AGUA	=< 75 ml	Conforme
METALES PESADOS	=< 10 ppm	Conforme
pH	6 - 8	7.6
CADMIO	=< 1 ppm	Conforme
SALMONELLA	Ausencia/5g	Conforme
ARSENICO	=< 3 ppm	Conforme
GELATINA Y OTRAS PROTEÍNAS	Ausencia	Conforme
HUMEDAD	=< 20 %	6
TAMAÑO PARTICULA	100 % pasa 40 Mesh	Conforme
PUNTO DE GELIFICACIÓN	35 +- 5 °C	36
E. COLI	Ausencia/5g	Conforme
ALMIDÓN	Ausencia	Conforme
HONGOS Y LEVADURAS	< 300 ufc/g	Conforme
PUNTO FUSION	88 +- 5 °C	92

CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Polvo color blanco amarillento o amarillo pálido, de olor y sabor característicos.

SOLUBILIDAD: Insoluble en agua fría, soluble en agua hirviendo.

N°CAS: 9002-18-0

ORIGEN: Gelidium sesquipedale

DESCRIPCIÓN: Coloide hidrófilo desecado, extraído de algas marinas de la clase Rhodophyceae

N°EINECS: 232-658-1

Producto alimentario. Apto veganos y vegetarianos.

Libre de GMO, de Alérgenos (Reg.(UE)1169/2011), de Contaminantes, y de BSE/TSE.

OBSERVACIONES: Cumple Especificaciones Fabricante Ph. Eur., FF, FAO y FDA.

CONSERVACIÓN: En envases bien cerrados. Proteger de la luz y humedad.

PRINCIPIOS Y USOS: EXCIPIENTE E-406