



ICEWER s.r.l.  
Via del Lavoro,62  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

Data ultima revisione: 14/11/2022  
Data stampa: Cordignano, 21/11/2023

**SCHEMA TECNICA**  
**M013101 – N° 29 AGAR**  
**Barattolo da 700 g**

Codice doganale: 1302310000  
Codice Ean: 3614680606437



**DENIMINAZIONE LEGALE:** Agar- Agar

**COMPOSIZIONE/INGREDIENTI:** Agente gelificante: E406 Agar Agar  
Additivo alimentare

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Agente gelificante usato per preparazioni alla frutta.  
Non destinato alla vendita al dettaglio. SOLO PER USO PROFESSIONALE

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Odore/sapore: Nessun odore o sapore particolare  
Aspetto: polvere  
Colore: Bianco tendente al giallino

**PACKAGING:** Barattolo da 700 g

**SHELF LIFE:**18 mesi dalla data di produzione

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Conservare ad una temperatura tra i 16°C e i 20°C.  
Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

Concentrazione del gel: 950 ± 50g/cm  
Umidità: < 22%  
PH: 5-7,5 (soluzione 1,5%)

**ANALISI MICROBIOLOGICA**

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 10.000/g
Escherichia Coli	< 10/g
Lieviti	< 500/g
Muffe	< 500/g
Salmonella	0/25 g

**VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto**

Valore energetico	720 Kj/ 172 Kcal
Totale grassi	0,1 g
di cui grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	0,1 g
Sale	2,5 g

**ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)**

	Presenza o assenza
Cereali conteneti glutine e prodotti derivati	Assenza
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenza
Uova e prodotti a base uova	Assenza
Pesce e prodotti a base pesce	Assenza
Arachidi e prodotti a base arachidi	Assenza
Soia e prodotti a base soia	Assenza
Latte e prodotti a base latte (Lattosio incluso)	Assenza
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Assenza
Sedano e prodott base sedano	Assenza
Senape e prodotti a base senape	Assenza
Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo	Assenza
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni Superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Assenza
Lupini e prodotti a base lupini	Assenza
Molluschi e prodotti a base molluschi	Assenza

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Sciogliere Agar in una preparazione liquida fredda; per facilitare l'operazione miscelare Agar con parte dello zucchero a velo della ricetta. Portare a ebollizione e lasciare bollire per almeno 1 minuto in modo da ottenere un'idratazione ottimale una gelificazione omogenea. Per una gelificazione rapida e omogenea versare il preparato caldo in uno stampo e lasciarlo raffreddare.

**Dosaggio consigliato: 0,5-2%**

**COMMENTI**

Agar è sensibile all'idrolisi. Il riscaldamento prolungato di un composto piuttosto acido (PH <4) potrebbe interferire con l'azione gelificante durante il raffreddamento; in questo caso potete tentare di ridurre il fenomeno riducendo l'acidità del preparato aggiungendo Sodium Cl o più semplicemente aumentando la quantità di Agar.

Agar non è compatibile con preparazioni a base alcool.

I gel prodotti con Agar non sono stabili in caso di congelamento ma hanno buona resistenza in cottura. Agar è ideale per inserti e farciture alla frutta per prodotti di pasticceria (torte, plum cake, etc.) ma raccomandiamo di evitarne l'utilizzo per creazioni che devono essere congelate.

**CONDIZIONI d'USO**

Alcuni additivi possono avere delle limitazioni di dosaggio a seconda del loro utilizzo e/o a seconda dell'applicazione finale (Regolamento UE 1333/2008 del 16 dicembre 2008). Detto ciò spetta all'utilizzatore verificare condizioni e autorizzazioni all'uso dell'additivo in accordo con i requisiti legali applicabili alle derrate alimentari in cui questo prodotto viene utilizzato.

## **DICHIARAZIONE OGM**

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

## **GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE**

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori ICE WER srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 31.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17

## **GARANZIA DI NON IONIZZAZIONE**

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/2/EC e 1999/3/EC

## **PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)**

Peso netto del prodotto: 700 g

Peso lordo: n/d

Codice EAN 13: 3614680606437

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Shel life: 18 mesi

Prodotto Kosher