

AGAR - AGAR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del producto	Agar - Agar	
Identificación Codex GSFA <i>(General Standard for Food Additives)</i>	406	
Identificación JECFA	E-406	
Identificación C.A.S.	9002-18-0	
Definición del producto <i>(Referencia Codex)</i>	Agar es una sustancia hidrofílica coloidal seca (polvo) que se extrae de ciertas algas marinas de la clase Rhodophyceae. Es un polisacárido constituido principalmente por unidades D y L-Galactosa. Cada diez unidades pueden tener un grupo éster sulfatado. Ciertos cationes como calcio, magnesio, sodio y potasio pueden estar asociados al polisacárido.	
Elaboración	Este hidrocoloide es extraído completamente de algas marinas Gracilaria spp., principalmente obtenidas de las costas de Chile en el océano Pacífico. El agar se obtiene bajo procesos de extracción química, separación física, gelificación, secado y molienda.	
Materias primas	Algas del tipo Gracilaria (<i>Gracilaria spp</i>)	
Alérgenos	No contiene. No debe ser declarado	
GMO	Libre de GMO	
Composición nutricional <i>(basado en resultados internos)</i>	Parámetro	Concentración aproximada
	Humedad	<20%
	Energía	2 Kcal
	Proteína	0.5 g/100g
	Materia grasa	No detectado (<0.05 g/100g)
	Fibra dietética	85 g/100g
	Carbohidratos totales	0.1 g/100g
	Minerales / Sodio	148 mg/100g
Características físicoquímicas	Cenizas totales	Máx. 6.5%
	Cenizas insolubles en ácido ¹	Máx. 0.5%
	Metales pesados ¹	Máx. 10 ppm

Arsénico ¹	Máx. 3 ppm
Plomo ¹	Máx. 5 ppm
Viscosidad ¹	8 - 40 Cp
Fuerza de Gel ²	600 - 1000 gr/cm ²

pH ⁴	6 - 8
Transparencia ⁴	24 cm
Almidones y Dextrinas ¹	No detectables
Gelatin ¹	No detectable
Absorción de Agua ¹	"Pass test" (<75 ml)
Punto de gelificación ¹	32°C a 43°C
Punto de Fusión ¹	>85°C
Solubilidad	Insoluble en agua fría, soluble en agua en ebullición

Características organolépticas	Color ⁴	Blanco a amarillo claro
	Olor	Sin olor
	Sabor	insípido

Granulometría	80 mesh (10% on)
	40 mesh (1% on)

Criterios microbiológicos¹	Recuento total	<5000 ufc/g
	Hongos y Levaduras	<500 ufc/g
	Coliformes	Negativo
	Salmonella	Negativo

Presentación Producto en polvo empacado en bolsa de polietileno interna y en saco externo de papel multi capa. Peso 20 Kg.
Producto en polvo empacado en bolsas de polietileno interna dentro de un cilindro rígido (cuñete o tambo de cartón). Peso 50 Kg

¹ Brookfield Viscosimeter. Model LVDVE

² Nikan Sui Method

Empaque primario	Bolsa de polietileno
Empaque secundario	Saco multicapa de papel de embalaje

Vida útil 2 años

Condiciones de almacenamiento Lugar fresco y seco, mantener el producto siempre cerrado y cubierto.

Certified Company ISO 9001:2015 / HACCP Codex Alimentarius, HALAL, KOSHER
⁴ Internal methods

Certified Company ISO 9001:2015 / HACCP Codex Alimentarius, HALAL, KOSHER

Uso previsto Uso alimentario como; aditivo, texturizante, agente gelificante y estabilizador en matrices alimenticias.
 Puede ser usado en:

- Yogurt, flanes y postres lácteos como aditivos.
- Quesos frescos como aditivo y texturizante - Salsas y sopas como aditivo y estabilizante
- Jamones como aditivo
- Conservas enlatadas de pescado como aditivo
- Salsas de tomates como aditivo
- Caramelos como gelificante y texturizante - Como aditivos en muchos otros productos - Más referencias de usos de agar en:
<http://www.fao.org/qsfaonline/additives/details.html?id=8&lang=en>

Grupos de la población vulnerables No se han identificado grupos poblacionales vulnerables a su consumo.

Requisitos sanitarios JECFA & Food Chemicals CODEX
 Servicio Nacional de Pesca de Chile
 Requerimientos específicos de clientes