

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-10-2016

BIO AGAR-AGAR (E406)




NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1553, X1554, X1555, X1591

PRODUCTIE:
17192101

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Agar-agar		
Productiecode	17192101		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1553	60g	8718309830526	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1554	90g	8718309830533	
X1555	400g	8718309830540	
X1591	5kg	8718309830854	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt	
Hoofdgebruik	Geleermiddel
Chemische naam	Agar, Gelidium extract
Productiemethode	Agar wordt verkregen uit rode zeewier van de Gelidium soort, verzameld aan de Atlantische kust van Spanje. Agar wordt gewonnen met behulp van hete, verdunde alkali. De oplossing wordt afgekoeld tot een zeer stevige brosse gel, die wordt bevroren om de gelstructuur te verstoren. Wanneer de gel wordt ontdooid, kunnen onzuiverheden die in het water zijn opgelost worden verwijderd met behulp van hoge druk, de gel wordt vervolgens gedroogd en vermalen om poedervormig agar te produceren.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9002-18-0		
EU voedingsadditief	E406		
Land van herkomst	Spanje		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vlokken/poeder	
Kleur		grijs/beige Ondoorzichtig en kleurloos bij oplossing	
Geur/smaak		neutraal	
Smelt punt	°C	85 - 95	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-10-2016

BIO AGAR-AGAR (E406)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1553, X1554, X1555, X1591

PRODUCTIE:
17192101

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Geleer punt	°C	30 - 40	
Gel sterkte (Bloom)	g/cm ²	650	
Oplosbaarheid		kokend water	
pH		6,8 -7,0	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	KVE / g	<5000	
E Coli	KVE / g	afwezig	
Salmonella	/ 25g	afwezig	
Enterobacteriën	/ 100g	<10	
Clostridium	UFC / g	<10	
Coliformen	col/g	<100	

2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	ppm	<3	
Lood (Pb)	ppm	<10	
Zware metalen	ppm	<10	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	164	
Energie	kcal/100g	657	
Eiwitten	g/100g	0,4	
Koolhydraten:	g/100g	0,4	
Waarvan suikers	g/100g	<0,5	
	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,2	
Waarvan verzadigd	g/100g	<0,1	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-10-2016

BIO AGAR-AGAR (E406)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1553, X1554, X1555, X1591

PRODUCTIE:
17192101

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	79,4	

2.4.2 Mineralen

Natrium	mg/100g	410	
---------	---------	-----	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Kan sporen bevatten van	
Gerst	✗	✗	
Rund	✗	✗	
Cacao	✗	✗	
Wortel	✗	✗	
Selderij en selderij producten	✗	✗	
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	
Kip	✗	✗	
Koriander	✗	✗	
Schaal- en schelpdieren	✗	✓	
Eieren en ei producten	✗	✗	
Vis en visproducten	✗	✗	
Glutamaat	✗	✗	
Lupine en producten daarvan	✗	✗	
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗	
Weefdieren en producten daarvan	✗	✗	
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-10-2016

BIO AGAR-AGAR (E406)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1553, X1554, X1555, X1591

PRODUCTIE:
17192101



Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	
Pinda's en pinda producten	X	X	
Varken	X	X	
Sesam en sesamproducten	X	X	
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Agar-agar bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	5 jaar na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
-------------------------------------------------------	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Agar-agar poeder van Natuurlijk Natuurlijk is gemaakt van Atlantisch zeewier. Deze plantaardige gelatine wordt gebruikt als verdikkings-, geleer- en bindmiddel. Het heeft een geleerkracht van 650 Bloom. De Bloom waarde is een belangrijke waarde voor de kwaliteit van de gelatine. Deze waarde is over het algemeen tussen de 50 en 300 voor dierlijke gelatine. Het is een weergave van de geleerkracht of stevigheid van eetbare gelatine.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-10-2016

BIO AGAR-AGAR (E406)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1553, X1554, X1555, X1591

PRODUCTIE:
17192101



Agar gels zijn volledig omkeerbaar en kunnen worden gesmolten en opnieuw gegeleerd zonder enig verlies van gel sterkte. De gels hebben een karakteristieke stevige broze textuur. Deze gel structuur wordt niet beïnvloed door zouten of eiwitten. Het verschil tussen het smeltpunt en geleerpunt, is bij agar veel groter dan bij andere geleermiddelen. Agar gels worden gebruikt in de bakkerij industrie voor hun houdbaarheid bij hoge temperaturen.

Het is belangrijk om op te merken dat de oplossing van agar in kokend zure oplossingen (zoals vruchtensap) een significante afbraak veroorzaakt. Gel stabiliteit wordt het beste bereikt bij pH's iets meer dan 7,0. De toevoeging van 10 mg natriumbicarbonaat aan licht zure agar verbetert de gel sterkte. Agar-oplossingen zijn troebel. Wanneer agar gels bevriezen (rond 0°C), storten ze na het ontdooien in en herstellen niet naar de gel fase. Desalniettemin kan de gel opnieuw worden gesmolten en gegeleerd, waarmee een nieuwe gel wordt geproduceerd met bijna identieke eigenschappen als het origineel.

Dosering: 3 gram per liter voor een goede gelering, 6 gram per liter voor een stevige vrijstaande gerecht, voorweken van de agar (> 5 minuten) verbetert het oplossen. 8 minuten koken en laten afkoelen.

- Agar wordt gedefinieerd als een sterk gelerende hydrocolloïde uit zee algen.
- Agar is uniek voor commerciële doeleinden, want het vormt stevige gels bij concentraties zo laag als 1%.
- Nadat de agar oplossing gaat koken, moet worden gekookt (zonder schuimen) gedurende exact 20 seconden.
- Als er schuim ontstaat, vermengen door stevig te roeren gedurende enkele minuten.
- Een goed niveau van agar voor gebruik in glazuren varieert van 0,2 tot 0,5%
- Bij concentraties van 0,1 tot 1,0%, is agar nuttig om het oud worden van brood en gebak tegen te gaan.
- Looizuur (bv gevonden in pompoen, appel en pruim) kan het geleren van agar afremmen. Dit kan worden vermeden door het toevoegen van een kleine hoeveelheid glycerine.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Agar agar (Agar)
GB	Great Britain (UK)	Agar agar (Gelidium extract, Agar)
DE	Germany	Agar-Agar (Agar)
FR	France	Agar-agar (Agar)
ES	Spain	Agar-agar (Agar)
PT	Portugal	Ágar-ágar
IT	Italy	Agar-agar (Agar)
DK	Denmark	Agar-agar (Agar)
NO	Norway	Agar
SE	Sweden	Agar
FI	Finland	Agar
IS	Iceland	Agar
CZ	Czech Republic	Agar
SK	Slovak Republic	Agar

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
25-10-2016

BIO AGAR-AGAR (E406)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1553, X1554, X1555, X1591

PRODUCTIE:
17192101



HU	Hungary	Agaragar
HR	Croatia (Hrvatska)	Agar
GR	Greece	Άγαρ
SI	Slovenia	Agar
PL	Poland	Agar-agar (Agar)
RO	Romania	Agar-agar (Agar)
BG	Bulgaria	Arap
RU	Russian Federation	Arap-arap (Arap)
TR	Turkey	Agar

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.