

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023



**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
**35552804**

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Bio agar-agar poeder		
<b>Productiecode</b>	35552804		
<b>Product code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
X1735	45g	8718309832551	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1736	120g	8718309832568	
X1737	500g	8718309832575	
X1738	7kg	8718309832582	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

#### Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Geleermiddel
Chemische naam	Agar, Gracilaria extract
Productiemethode	Agar wordt verkregen uit rood zeewier van de Gracilaria soort, verzameld voor de kust van Vietnam. Agar wordt geëxtraheerd met hete, verdunde alkali. De oplossing wordt gefiltreerd en afgekoeld om een gel te vormen, die wordt geperst en gedroogd. De gedroogde agar wordt vervolgens gemalen en verpakt.

### 1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9002-18-0		
EU voedingsadditief	E406		
Land van herkomst	Vietnam		
<b>Gecertificeerd</b>	Biologisch	<b>Certificatienummer</b>	103446
	<b>Instantie</b>	Skal NL-BIO-01	

## 2. PRODUCT INFORMATIE

### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
Uiterlijk		poeder	
Kleur		wit tot licht creme	
Geur/smaak		geur- en smaakloos	
Smeltpunt	°C	88 ± 5	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023



**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
35552804

Geleerpunt	°C	37 ± 2	
Geleerkracht (Bloom)	g/cm <sup>2</sup>	≥ 800	gel strength measured By Mecmesin electronic Texture Analyzer, solution 1,5% boiled in distilled water , plunger 1cm <sup>2</sup> , gel kept 24 hours at 20°C
Geleerkracht (Bloom)	g/cm <sup>2</sup>	≥ 600	gel strength measured By nikkan kobe test, solution 1,5% boiled in distilled water
Asgehalte	%	<3,5	
Water	%	<15	
Oplosbaarheid	%	≥ 80	@ 80°C
pH		6,0 -8,0	10% in suspensie
Deeltjesgrootte	%	<2	over 60 mesh sieve

## 2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5000	
Schimmels en gisten	Kve/g	<300	
E Coli	/ 5g	afwezig	
Salmonella	/ 5g	afwezig	

## 2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	mg/kg	<3	
Lood (Pb)	mg/kg	<5	
Kwik (Hg)	mg/kg	<1	
Cadmium (Cd)	mg/kg	<1	

## 2.4 Voedingsinformatie

### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	698	
Energie	kcal/100g	174	
Eiwitten	g/100g	0,4	
Koolhydraten:	g/100g	<0,1	
Waarvan suikers	g/100g	<0,1	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
3552804

Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	<0,1	
Waarvan verzadigd	g/100g	<0,1	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	15	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	86,4	

## 2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	177,5	
Kalium (K)	mg/100g	20,0	

## 3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

### 3.1 Allergenen

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

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023



**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
35552804

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

## 3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

## 3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio agar-agar poeder 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	36 maanden 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:

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

## 6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

### 6.1 Gebruik:

Agar-agar poeder van Natuurlijk Natuurlijk wordt gemaakt van rood zeewier. Deze plantaardige gelatine wordt gebruikt als verdikkingsmiddel, geleermiddel en bindmiddel. Het heeft een geleerkracht van 800 Bloom. De Bloom-waarde is een belangrijk criterium voor de kwaliteit van gelatine. Het ligt over het algemeen tussen de 30 en 300 voor dierlijke gelatine. Het geeft de geleisterkte of stevigheid van eetbare gelatine aan. Agar-gels zijn volledig omkeerbaar en kunnen worden gesmolten en opnieuw geleren zonder enig verlies van gelsterkte. De gels hebben een karakteristieke stevige brosse textuur. Deze

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023



**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
35552804

gelstructuur wordt niet aangetast door zouten of eiwitten. Het verschil tussen smelt- en hardingspunt is bij agar veel groter dan bij andere geleermiddelen. Agar-gels worden in de bakkerij-industrie gebruikt vanwege hun duurzaamheid bij hoge temperaturen. Agar-toepassingen zijn fundamenteel gebaseerd op zijn enorme geleerkracht en totale gelomkeerbaarheid. Agar is uniek onder de polysacchariden omdat gelering optreedt bij een temperatuur die ver onder de smelttemperatuur van de gel ligt. Veel toepassingen van agar zijn afhankelijk van de hoge hysteresis. Bovendien is agar als geleermiddel erg nuttig bij het maken van sterke water-gelsystemen voor mallen, of voor het maken van de mallen zelf. De broze, kruimelige textuur van agar-gels kan worden omgezet in een elastische en zachte textuur door toevoeging van johannesbroodpitmeel. Dat maakt een gel die zelfs sterker kan zijn dan alleen agar. De textuur van producten op basis van agar, zoals meringues, taartvullingen en marshmallows, kan worden aangepast door Arabische gom toe te voegen. Arabische gom verzacht de textuur van agar-gels en zorgt voor een zachte consistentie. Het is belangrijk op te merken dat het oplossen van agar in kokende zure oplossingen (zoals vruchtensap) een aanzienlijke afbraak veroorzaakt. Gelstabiliteit wordt het best bereikt bij pH's iets boven de 7,0. De toevoeging van 10 mg natriumbicarbonaat aan lichtzure agar verbetert de gelsterkte. Agar-oplossingen zijn troebel. Wanneer agar-gels worden ingevroren (bij ongeveer 0°C), storten ze in bij ontdooien en herstellen ze hun gelfase niet. Desalniettemin kan de gel opnieuw worden gesmolten en gegeleerd, waardoor een nieuwe gel ontstaat met bijna identieke eigenschappen als de originele.

## Dosering:

Zachte gel: 0,25%  
Pannacotta: 0,3-0,7%  
Jam: 0,4-0,8%  
Snoep: 1%  
Vegan kaas: 1%  
Aspic: 0,8-1,2%

verwarm 100°C 1 minuut. Giet en koel.

- Agar wordt gedefinieerd als een sterk gelerende hydrocolloïde uit zeealgen.
- Agar is uniek voor commerciële doeleinden omdat het stevige gels vormt bij concentraties van slechts 1%.
- Zodra de agar-oplossing begint te koken, moet deze precies 20 seconden worden gekookt (zonder te schuimen).
- Als er schuimvorming optreedt, verspreid dit dan door enkele minuten te roeren.
- Een goed agargehalte voor gebruik in glazuur varieert van 0,2 tot 0,5%
- Bij concentraties van 0,1 tot 1,0% is agar een nuttig antiverouderingsmiddel in brood en gebak.
- Looizuur (bijvoorbeeld gevonden in pompoen, appel en pruimen) kan agar-gelering remmen. Dit kan worden voorkomen door kleine hoeveelheden glycerol toe te voegen.

## 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Agar agar (Agar)
GB	Great Britain (UK)	Agar agar (Gracilaria extract, Agar, Kanten)
DE	Germany	Agar-Agar (Agar)

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

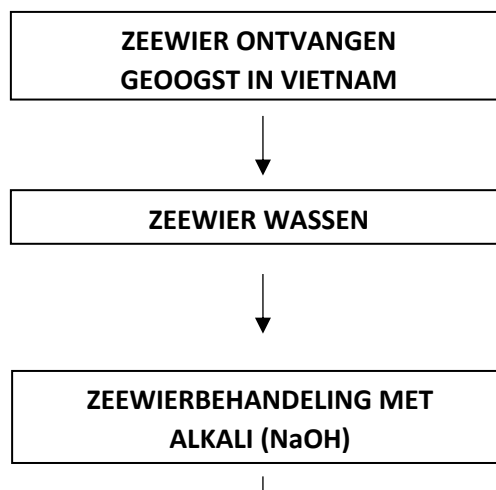
**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
35552804

FR	France	Agar-agar (Agar)
ES	Spain	Agar-agar (Agar)
PT	Portugal	Agar-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
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

## 6.3 Productie stroomschema

### Agar productie stroomschema



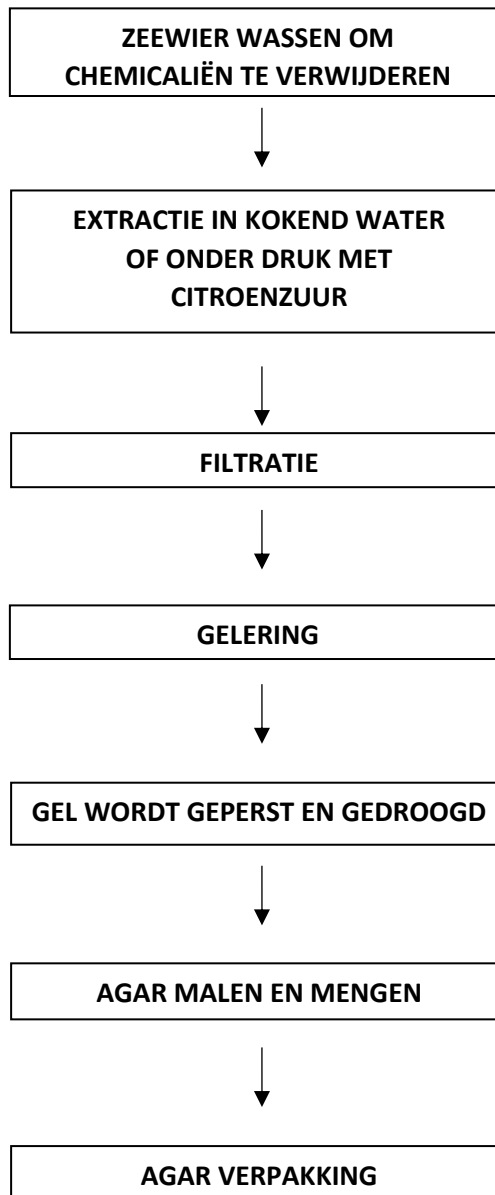
# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
26-05-2023

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

**BIO AGAR-AGAR POEDER (E406)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1735, X1736, X1737, X1738

**PRODUCTIE:**  
35552804



## 7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte 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.