	laguilhoat	EDICIÓN: 03 FECHA: 15.06.2020

ALGINATO DE SODIO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Alginato de sodio.E-401
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Polvo granular de color blanco crema o marrón claro.
USOS	Espesante alimentario muy usado en la industria. Tiene la característica adicional de adquirir una consistencia gelatinosa al entrar en contacto con una mezcla rica en calcio y por ello se utiliza para hacer esferificaciones directas o inversas.
INSTRUCCIONES DE USO	Espolvorear sobre el líquido a utilizar y mezclar con vigor, preferentemente con batidora. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 sus sucesivas modificaciones.
PRESENTACIÓN	Botes de 60g o 150g, con cuchara dosificadora.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de las fuentes de calor.
PROPIEDADES	

PARÁMETRO	VALOR
Resistencia del gel	500-700 g/cm^2
Viscosidad (1%)	150-300 cps
Pérdida por desecación	15% máx.
pH (1% acuoso)	6-8.5
Tamaño de partícula	95% inferior a 200µm 99% inferior a 500µm

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

	laguilhoat	**EDICIÓN: 03** **FECHA: 15.06.2020**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)	
Valor energético (kJ/100g)	500
Valor energético (kcal/100g)	130
Grasas	0g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	0g
Fibra alimentaria	63g
Sodio	9.3g

ELABORADO POR:

Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.
Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT