



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

CARRAGENATO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Carragenato (E-407). Se pueden adicionar azúcares (dextrosa o maltodextrina) y/o cloruro potásico (E-508)
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de leche y huevo.
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Es insoluble en agua fría pero soluble en agua caliente.- Gelifica al enfriar en presencia de iones.- Forma geles termo-reversibles.- Presenta reactividad con las proteínas.- Tiene tendencia a la sinéresis.- Buena palatabilidad y sensación en boca.- Su funcionalidad se puede ver reducida a medida que el pH se acidifica, potenciándose este efecto con la temperatura.
USOS	El carragenato es un espesante y agente gelificante especialmente adecuado para hacer gelatinas y espumas calientes a partir de soluciones ricas en calcio o potasio. La resistencia y estabilidad de la gelatina que se obtiene permite recubrir (napar) otros alimentos por simple inmersión. Es un excelente agente gelificante para ser usado con derivados de la leche.
INSTRUCCIONES DE USO	Dependiendo de la mezcla y la densidad deseada, suele emplearse entre 1 y 2.5 gramos por cada 200 ml de solución. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.
PRESENTACIÓN	Bote de 120g.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco y seco a temperaturas entre 2-30º C. Evitar la luz directa. Mantener alejado de cualquier fuente de calor.
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

