



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

ALGINATO DE SODIO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Alginato de sodio E-401.																										
CARACTERÍSTICAS	Polvo de color crema-amarillento.																										
USOS	Se utiliza como agente Gelificante, Espesante y Estabilizante. Es hidrosoluble, tanto como en caliente como en frío. Se usa como gelificante. Da lugar a geles termo-irreversibles y es estable a procesos de congelación y descongelación. Presenta sinergia con pectinas de alto metoxilo. Destinado a la alimentación.																										
INSTRUCCIONES DE USO	Tres pasos necesarios: dispersión, hidratación y disolución. Pre-mezclar con el resto de los ingredientes secos y dispersar en ingredientes líquidos bajo una fuerte agitación. En función de la composición del medio y el proceso se puede lograr la disolución en frío o puede ser necesario aplicar calor para facilitarla.																										
DOSIS	Entre un 0.1 – 2 % es la dosis óptima depende de la aplicación y la textura deseada																										
PRESENTACIÓN	Botes de 60g o 150g.																										
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																										
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Debe almacenarse en un lugar fresco y seco a temperaturas entre 2-30° C (35.6-86° F). Evitar la luz directa. Mantener alejado de cualquier fuente de olor.																										
PROPIEDADES	<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>< 15%</td></tr><tr><td>Materia insoluble en agua</td><td>< 2%</td></tr><tr><td>Formaldehído</td><td>< 50 ppm</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>< 3 ppm</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>< 5 ppm</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>< 1 ppm</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>< 1 ppm</td></tr><tr><td>Gérmenes totales</td><td>< 5000/g</td></tr><tr><td>Levaduras y mohos</td><td>< 500/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>Ausencia/5g</td></tr><tr><td>Salmonella sp.</td><td>Ausencia/10g</td></tr></table>			PARÁMETRO	VALOR	Humedad	< 15%	Materia insoluble en agua	< 2%	Formaldehído	< 50 ppm	Arsénico	< 3 ppm	Plomo	< 5 ppm	Mercurio	< 1 ppm	Cadmio	< 1 ppm	Gérmenes totales	< 5000/g	Levaduras y mohos	< 500/g	Escherichia coli	Ausencia/5g	Salmonella sp.	Ausencia/10g
PARÁMETRO	VALOR																										
Humedad	< 15%																										
Materia insoluble en agua	< 2%																										
Formaldehído	< 50 ppm																										
Arsénico	< 3 ppm																										
Plomo	< 5 ppm																										
Mercurio	< 1 ppm																										
Cadmio	< 1 ppm																										
Gérmenes totales	< 5000/g																										
Levaduras y mohos	< 500/g																										
Escherichia coli	Ausencia/5g																										
Salmonella sp.	Ausencia/10g																										
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

