



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

CARRAGENATO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Carragenato (E-407). Se pueden adicionar azúcares (dextrosa o maltodextrina) y/o cloruro potásico (E-508) para asegurar una viscosidad y resistencia uniformes y sus propiedades funcionales.
CARACTERÍSTICAS	Es un polisacárido natural presente en diferentes familias de algas rojas, de la clase Rhodophyceae. Destinado a la alimentación.
USOS	<ul style="list-style-type: none">- Se utiliza como agente Gelificante, Espesante y Estabilizante.- 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.
DOSIS	Entre un 0.02 – 1%. La dosis óptima depende de la aplicación y la textura deseada.
PRESENTACIÓN	Bote de 120g y bolsa de 1.5 kg.
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

