

Definición Es un aditivo utilizado como texturizante. Es un agente gelificante (en medio ácido y cálcico) adecuado para diversas aplicaciones alimentarias particularmente utilizado para mejorar la textura y apariencia general, en una concentración de entre 0,5 a 1,5% del producto final.

Características sensoriales

Aspecto	Polvo crema
Olor/Sabor	Neutro

Características físico-químicas

Especificación	Unidad	Min	Max
Cenizas (p/p) seco	%		15%
pH	1% sol.	6	8,5
Fuerza del gel	Gel en agua	500 g	700 g
Granulometría	< 200 m (US 70#)		Mini 90%
Granulometría	< 500 m (US 35#)		Mini 99%
Viscosidad	1% sol.	mPa.s	150
			300

Características microbiológicas

Recuento total de placas	Max 5000/g
Levaduras y Mohos	Max 500/g
E. coli	Ausente/5g
Salmonella	Ausente/10g

Aplicaciones Productos lácteos, postres, frutas estructuradas y verduras, carnes y pescados estructurados y postres dulces con diversos contenidos de sólidos totales.

Empleo La dosificación es de 0,5 a 3,0 % como máximo, según las aplicaciones, la textura final requerida y la regulación.

DISPERSIÓN:
Para evitar o limitar la formación de grumos, se recomienda que se remezcle Algin con los demás ingredientes secos. Si la receta lo permite, es posible dispersar directamente Algin en un medio no solvente (aceite, alcohol). Entonces, en ambos casos, vierta la preparación en líquido mientras revuelve vigorosamente. Continuar agitando hasta obtener una completa dispersión.

DISOLUCIÓN:
La disolución completa depende del medio y del proceso: es mejorado con el uso de un batidor eléctrico. La disolución se puede obtener en condiciones frías. Puede ser difícil en un medio rico en calcio libre (agua dura).

Alérgenos

Sustancia o productos que causan alergias o intolerancias	Presencia	Comentarios
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, y productos derivados	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ total	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	

La lista anterior esta de acuerdo con lo descrito en el Anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011 y el Reglamento Delegado (UE) N° 78/2014 que modifica dicho anexo II.

Información nutricional por 100g

Valor energético: : 130 kcal / 500 kJ; Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%, de los cuales son azúcares: 0%. Fibra alimentaria: 63%.

Proteínas: 0%. Sal: 23,25%

Consumo preferente

Debe ser consumido preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda almacenar en el envase original cerrado bajo condiciones frescas y secas protegidos de la luz solar directa.

Fecha de revisión: enero 2022