

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01  
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	Agar
Denominación legal	Agar-Agar

REVISIÓN FT	
Versión	1.1
Fecha	03.04.2024

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**  
Es un tipo de agar alimentario extraído de ciertas algas Rhodophyceae ,purificado por procesos de filtración y comercializado en forma de polvo. Cumple con la Directiva de la Comunidad Europea (ECD) con el número ECC aplicable E-406, así como con las especificaciones del Food Chemical Codex (FCC) de EEUU.

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO**  
Es un aditivo y/o coadyuvante tecnológico utilizado en la industria alimentaria como gelificante, estabilizante y espesante. Sus principales aplicaciones se basan fundamentalmente en su alto poder de gelificación, histéresis (diferencia entre el gel y el punto de fusión ) y la perfecta reversibilidad del gel . Además , es estable en tratamientos térmicos y esterilización. cubiertas de glaseado y rosquillas , reemplazo de gelatina , jaleas de agua , productos enlatados esterilizados , mermeladas dietética , fabricación de productos lácteos y cárnicos

**MODO DE EMPLEO**  
Condiciones de uso sugeridas: 0,5–1,0% en solución, dependiendo del producto final, textura y propiedades deseadas.

**LISTA DE INGREDIENTES**  
Agar (E-406)

ALÉRGENOS			
	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	
Huevo		X	
Pescado		X	
Cacahuetes		X	
Soja		X	
Leche y sus derivados		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Dióxido de azufre y sulfitos		X	
Altramuces		X	
Moluscos		X	

**ESPECIFICACIONES**  
*Aspecto Polvo* blanco a marrón claro  
*Olor/Sabor* Neutro  
\*Fuerza de gel (Gel en agua) 700-1000 g/cm<sup>2</sup>  
Temperatura gelificación (1,5%) 35–40 °C  
Tamaño de partícula >95% pasa M-60 US ASTM  
Humedad <20%  
Cenizas <6,5%  
Materia insoluble <1%  
Turbidez (1,5%): <35 NTU

\*Método Nilkan al 1,5% y 20°C  
**VALORES NUTRICIONALES**  
*Sobre 100 gramos de producto*  
Valor Energético **800 kJ/1900 kcal**  
Grasas **0 g**  
de las cuales saturadas **0 g**  
Hidratos de Carbono **5 g**  
de los cuales azúcares **5 g**  
Fibra **85 g**  
Proteína **0 g**  
Sal **0,75 g**

**CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**  
Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.  
Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

OPCIONES DE ENVASADO		
CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE	UNIDADES/CAJA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Recuento total de placas	Max 5000/g
Levaduras y Mohos	Max 300/g
E. coli	Ausente/5g
Salmonella	Ausente/ 5g