

## ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА (E406) АГАР 900, КИТАЙ

### Форма выпуска

Порошок белого или слегка желтоватого цвета, Полученный путем экстрагирования из водорослей.

### Область применения

В качестве желирующего и загущающего агента в кондитерских изделиях.

### Состав

Агар E 406

### Спецификация

Влажность, %, не более	12,0
Содержание золы ≤, %	5,00
Водонерастворимый осадок ≤, %	1,0
Температура желирования	37-40°C
Температура плавления	85-95°C
Желирующая способность ≥ 1,5%; 20°C, г/см <sup>2</sup>	900
pH	5,5-7,0
Тест на крахмал	Отрицательный
Тест на желатин	Отрицательный

### Пищевая ценность на 100 г

	Норма	Ед.изм.
Энергетическая ценность	26	ккал
Энергетическая ценность	109	кДж
Содержание белка	1,0	г
Содержание углеводов	7,0	г

### Микробиологические показатели

	Макс.	Ед. изм.	Метод
БГКП (колиформы), не допускаются в	5	г/см <sup>3</sup>	ГОСТ 31747-2012
Плесени и дрожжи	500	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Мезофильн. Аэробн. И фак. Анаэроб м/о	5*10 <sup>3</sup>	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
Сальмонелла	отсутствует	в 10 г	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)

### Токсичные элементы

	Макс.	Ед. изм.	Метод
Свинец	5,0	мг/кг	ГОСТ 30178-96 МУК 4.1.985-00
Мышьяк	3,0	мг/кг	ГОСТ 26930-86
Кадмий	1,0	мг/кг	ГОСТ 30178-96
Ртуть	1,0	мг/кг	МУ 5178-90

### Срок годности и условия хранения

Хранить в сухом, месте без попадания воды и прямых солнечных лучей, при температуре не более 30°C и относительной влажности воздуха не более 50%	24 месяца
--	-----------

### Упаковка

Упаковка	Мешок с полиэтиленовым вкладышем
Вес нетто	25 кг

Не содержит генно-модифицированных ингредиентов.

Продукция соответствует требованиям:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».  
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».  
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».