

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Gelagar CTE

Состав: Е-406 Пищевой порошок Агар Агар
в соответствии с Постановлением Совета (ЕУ) №231/2012 от 09 марта 2012

Сфера применения и рекомендуемая дозировка:

Мармелад	: 0,8 – 1,3 % в зависимости от РН и от предложенной консистенции
Зефир	: 0,8 – 1,0 % в зависимости от РН и от предложенной консистенции
Птичье молоко	: 0,6 – 1,0 % в зависимости от РН и от предложенной консистенции
Пастила	: 0,8 – 1,1 % в зависимости от РН и от предложенной консистенции
Kuzia	: 0,7 – 1,1 % в зависимости от РН и от предложенной консистенции

Физико-химические показатели

Цвет	Белый порошок
Запах-Вкус	Порошок без запаха-без вкуса
Влажность	<12,0 %
Зола	<2,5 %
РН (10% раствор)	5.0 – 7,5
Частицы	100
Растворимость	высокая
Устойчивость геля (г/см ²) (кипяток 5 минут минимум 1,5% раствор – nikkan kobe)	> 900 при 20 °С
Устойчивость геля с сахаром (Валентный метод)	Заявлено > 1900 - 3000
Вязкость (1,5% 60 °С)	Между 15 и 25
Температура гелеобразования	37 °С макс.
Температура плавления	95 °С
Тяжелые металлы	< 20 частиц на миллион
Кадмий	<1 частиц на миллион
Свинец	<5 частиц на миллион
Ртуть	<1 частиц на миллион
Мышьяк	<3 частиц на миллион

Микробиологические показатели

Общее количество бактерий	<5.000 КОЕ/г
Плесень и дрожжи	< 300 КОЕ/г
Сальмонеллы	Отсутствуют в 5 г
Кишечные палочки	Отсутствуют в 5 г