

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51281
5	AGAR AGAR Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Agar agar broyé en fine poudre.
Origine :	Chine

Ingrédients : Poudre d'Agar E406 (Complexe polygalactoside extrait d'algues rouges fam Gelidiaceae et Rhodophyceae)

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur : inodore et sans saveur spécifique
Couleur : poudre beige crème

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
abs	abs/5g	abs

OGM : aucun
 Ionisation : aucun
 Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles

Valeurs énergétiques	
Matières grasses dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides dont sucres	
Sel	

Conditions de stockage

DDM : 2 ans
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : A faire chauffer en présence d'eau pour former une gelée (réversible à chaud). L'agar est un épaississant et gélifiant (soluble dans l'eau bouillante) utilisé en biotechnologie, pharmacie, cosmétique et industrie agro-alimentaire : préparation à base de poisson, crème, produits lactés, soupes bouillon ...
 Il est utilisé régulièrement en gelée de vin ou de thé, coulis, mousse, confiture, gelée à forte résistance aux ferments lactique ...

