



# AGAR AGAR GELIDIUM BIOLOGIQUE

## Fiche technique

Description :	L'agar-agar est un colloïde hydrophile sec extrait de l'espèce Gelidium Sesquipedale. Ce polysaccharide est constitué de 60 à 90 % de molécule de D-Galactose et de 10 à 40 % de molécule de L-Galactose. Toutes les dix molécules de D-Galactopyranose un des groupes CH <sub>2</sub> OH ou CHOH est estérifié par une molécule d'acide sulfurique. De l'ester obtenu, le sel est formé par substitution de l'atome d'hydrogène à l'acide sulfurique par le calcium, magnésium, potassium ou sodium Produit pour applications alimentaires. Gélifiant, épaississant et stabilisant.	
Identification :	CAS : 9002-18-0 EINECS : 232-658-1 Chaînes polysaccharidiques de Galactose alternatif alpha 1 → 3, beta 1 → 4.	
Code article :	30010 : en 20kg 30007 : en 2.5kg 30005 : en 500g	
Certification :	Certifié par le Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	100% Agar Agar* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Espagne	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	Energie	340 kcal
	Matières grasses	0.42 g
	dont acides gras saturés	/
	Glucides	83.08 g
	dont sucres	/
	Fibres	0.63 g
	Protéines	1.06 g
	Sel	/
Caractéristiques sensorielles :	Consistance : poudre fine Couleur : crème – beige Odeur : Caractéristique Goût : Caractéristique	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	≤ 22%
	Cendre	≤ 6.5%
	Cendre insoluble dans l'acide	≤ 0.5%
	Substance non soluble	≤ 1%
	Amidon et dextrans	Non détecté
	Arsenic	≤ 3 mg/kg
	Plomb	≤ 5 mg/kg
	Mercurure	≤ 1 mg/kg
	Cadmium	≤ 1 mg/kg
	Métaux lourds totaux	≤ 10 mg/kg
	Point de gélification	34 – 37°C
	Point de fusion	86-93°C
	Force de gel	600 – 900 g/cm <sup>2</sup>
	pH	7 +/- 1
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 5000 ufc/g
	Moisissures et levures	< 300 ufc/g
	E.coli	Absence dans 5g
	Salmonelle	Absence dans 5g
Conservation :	Au frais (<+20°C) et au sec, dans le conditionnement d'origine fermé. Ne pas exposer aux températures extrêmes, à protéger des odeurs.	
DDM :	Ayant une grande stabilité, sa consommation est recommandée "de préférence avant deux ans" à partir de sa date de fabrication. Cependant, s'il est stocké correctement, dans les conditions de stockage préconisées, il peut être utilisé au-delà.	
Conditionnement :	Sac polyéthylène en carton	
Palettisation :	Aucune donnée	
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.	

# AGAR AGAR GELIDIUM BIOLOGIQUE

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

## Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports (a) : OUI/NON	Ingrédients utilisés sur notre site (a). Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*