

ALGIN

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 250047
Ean code: 8435261900004
Country of origin: France

2. DESCRIPTION:

Thickener: E-401
Sodium alginate is an additive used as a texturising. It is a gelling agent (in acid and calcic medium) suited to various food, cosmetic and technical applications.

3. INGREDIENTS:

Thickener: 100% Sodium alginate (E-401)

Anionic heteropolysaccharide derived from alginic acid (E-400), obtained by extraction of brown seaweed from *Laminaria* family.

4. APPLICATION:

Dispersion:

To disperse the product without lumps:

- Premix the powder with the other dry ingredients.
- Or, disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol), and pour the preparation into the liquid while stirring. Continue stirring to obtain a complete dispersion.

Dissolution:

The dissolution of the product depends on the medium and the process: it is improved by heat treatment (time, temperature), shear-stress (propeller, exchanger, homogenizer).
A complete dissolution can be obtained in cold conditions. It can be difficult in a medium rich in free calcium (hard water, milk). It may be necessary to use complexing agents.

Media / Uses:

The product can be used in aqueous, dairy, or fruit media with various total solid contents.
The maximum dosage is about 0.5 to 3%, according to the alginate nominal viscosity, to the medium and to required final texture.

Texture:

Algin is a gelling agent in presence of calcium or acid. To obtain an homogeneous gel, calcium salt or acid to be slowly dissolved in the preparation.

Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

Applied to food we can get different spherification recipes with superb results.

Use in food products. For use directions, receipts and applications see web page:
www.albertyferranadria.com

5. **LEGAL REQUERIMENTS:**

Sodium alginate conforms to the definition and specifications from JECFA (FAO/WHO), FDA (21 CFR) and European Commission Directive 231/2012. However, we recommend that the user ensures that this product is in compliance with the local regulations in force, particularly in the country where the product is to be consumed.

6. **SHELLIFE:**

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

7. **RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:**

Due to its sensibility, store the product away from heat and moisture.

8. **LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:**

Weight unit (net): 500g/17,6oz

Units per box: 24

Weight box: 16,6 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99

Box dimension: 45 x 36 x 38,5

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

9. **SPECIFICATIONS:**

Rheology: Break strength of a gel in water: 500 – 700 g measured at 20°C on a penetrometer (distance 20 mm)

Viscosity in a 1% aqueous solution: 150 - 300 cps measured at 20°C (68°F), on a Brookfield RV viscometer spindle N°1, 20 rpm

pH: 6 to 8.5 – measured in a 1% aqueous solution

Aspect, Flavor: A creamy-white to light-brown powder, of neutral odor and flavor

Particle size: At least 90 % less than 200 microns (ASTM screen N°70)
At least 99 % less than 500 microns (ASTM screen N°35)

Loss on drying: Not more than 15%

Bacteriological: Total plate count : Max 5000 CFU/gram
Yeasts and Molds : Max 500 CFU/gram

Typical product data

Appearance: Powder
Color: Creamy – white to light - brown
Odor: neutral

10. ALLERGEN INFORMATION:

Allergens (as ingredient)	Yes	No	Information
Cereals containing gluten*		X	
Crustraceans		X	
Eggs		X	
Fish		X	
Penauts		X	
Soybeans		X	
Milk (incl. Lactose)		X	
Nuts **		X	
Celery		X	
Mustard		X	
Sesame seeds		X	
Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)		X	
Lupin		X	
Molluscs		X	

*Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)

**Nuts i.e.: Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistacho nut, Macadamia nut and Queensland nut.

The above list of allergens is in accordance with Annex II of Regulation (EU) n° 1169/2011 on food information to consumers.

The above list of allergens is in accordance with Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA).

The above list of allergens is in accordance with Health Canada, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA).

11. NUTRICIONAL VALUE:

PROXIMATES PER 100 grams	US Version	EU Version	Japan Version
Energy (Kcal)	250	126	126
Energy (KJ)	1060	504	504
- Calories from fat	0	0	0
Total fat	0	0	0
- Saturated fat	0	0	0
- Trans fat	0	0	0
- Cholesterol	0	0	0
Total carbohydrate(g)	63	0	0

SOLEGRAELLS

guzmán

- Dietary fiber (g)	63	63	63
- Sugar	0	0	0

Protein	0	0	0
Vitamins and minerals			
- Vitamin A	0	0	0
- Vitamin C	0	0	0
- Sodium (mg)	9300	9300	9300
- Potassium (mg)	850	850	850
- Calcium	0	0	0
- Magnesium	0	0	0
- Iron (mg)	1	1	1
Moisture (g)	14	14	14
Ash (g)	23	23	23

This nutritional data has been established following the current regulations requirements at the time of edition. The values are based on our best knowledge. They are calculated on the basis of average values obtained from our own measurements or from the literature. These values are given for information only and are not to be considered as specifications. They not constitute a guarantee as to the properties of the product.

12. GMO STATEMENT:

Algin is not submitted to a specific labeling according to (EC) regulations N° 1829/2003 and 1830/2003.

13. PRODUCT CLASSIFICATION:

CAS No 9005 –38 –3
E No 401
EINECS No -

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 04-August-2016

Revision number: 3

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

ALGIN

1. INFORMACIÓN GENERAL

Código del producto: 250047

Código Ean: 8435261900004

País de origen: Francia

2. DESCRIPCIÓN:

Espesante: E-401

El alginato de sodio es un aditivo utilizado como texturizante. Es un gelificante en medios ácidos y cálcicos, apto para varias aplicaciones alimentarias, cosméticas y técnicas.

3. INGREDIENTES:

Espesante: 100% Alginato de sodio (E-401)

Heteropolisacárido aniónico derivado del ácido algínico (E-400), que se obtiene por extracción de algas marinas pardas de la familia *Laminaria*.

4. APLICACIÓN:

Dispersión:

Para dispersar el producto sin grumos:

- Premezclar el polvo con otros ingredientes secos.
- O dispersar en un medio no disolvente (aceite, alcohol) y verter el preparado en líquido y agitar de forma simultánea. Seguir agitando para conseguir una dispersión completa.

Disolución:

La disolución del producto depende del medio y del proceso: mejora con el tratamiento térmico (tiempo, temperatura), fuerza cortante (propulsor, intercambiador, homogeneizante).

Puede conseguirse una disolución completa en frío. Puede presentar dificultad para disolverse en un medio rico en calcio libre (aguas duras, leche). Puede ser necesario utilizar agentes ligantes.

Medios / Aplicaciones:

El producto puede emplearse en medios acuosos, lácteos o de fruta, con diversos contenidos en sólidos totales.

La dosis máxima es aproximadamente de entre 0.5% y 3 %, según la viscosidad nominal del alginato, el medio y a la textura final deseada.

Textura:

Algin es un gelificante en presencia de calcio o ácido. Para obtener un gel homogéneo, la sal de calcio o el ácido deberán disolverse lentamente en el preparado.

Destinado al uso alimentario. Consultar legislación nacional específica para la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado de ciertos alimentos.

Mediante su aplicación a los alimentos podemos obtener diferentes recetas de esterificación con excelentes resultados. Para modos de empleo, recetas y aplicaciones ver página web: www.albertyferranadria.com

5. REQUERIMIENTOS LEGALES:

El alginato de sodio se ajusta a la definición y las especificaciones de la JECFA (FAO/OMS), la FDA (21CFR) y a la Directiva de la Comunidad Europea **231/2012**. Sin embargo, recomendamos que el usuario compruebe que este producto cumple las normativa locales vigentes, especialmente en el país donde vaya a consumirse el producto.

6. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de fabricación, si se conserva en condiciones adecuadas.

7. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Debido a su sensibilidad, conservar el producto alejado del calor y la humedad.

8. INFOMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 500g/17,6oz
Unidades por caja: 24
Peso caja: 16,6 kg
Dimensión de la unidad: Alto: 175 mm
Diámetro: 99 mm
Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5
Caja por capa: 6
Capa por palet: 3

9. ESPECIFICACIONES:

Reología:	Resistencia a la rotura de un gel en agua: 500 – 700g medidos a 20°C en un penetrómetro (distancia 20mm).
	Viscosidad en solución acuosa al 1%: 150 – 300 cps medidos a 20°C (68°F), en un viscosímetro RV Brookfield con eje N°1, 20 rpm.
pH:	6 a 8.5 – determinado en una solución acuosa al 1%.
Aspecto y flavor:	Polvo de color blanco crema a marrón claro, de olor y sabor neutros.
Tamaño de partícula:	Al menos 90% inferior a 200 micras (cribado ASTM N°70) Al menos 99% inferior a 500 micras (cribado ASTM N°35)
Pérdida por desecación:	No más del 15 %.

Recuento microbiológico:	Recuento total en placa	: Máx. 5000 CFU/g
	Levaduras y hongos	: Máx. 500 CFU/g
	Bacterias patógenas (E.Coli en 5 gramos, Salmonella en 10 gramos)	: Ausencia.

10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

Alérgenos (como ingrediente)	Sí	No	Información
Cereales que contienen gluten*		X	
Crustráceos		X	
Huevos		X	
Pescado		X	
Cacahuetes		X	
Soja		X	
Leche (incluyendo la Lactosa)		X	
Frutos secos **		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Dióxido sulfuroso y sulfitos (> 10 mg/kg)		X	
Altramuz		X	
Moluscos		X	

*Cereales que contengan gluten (p.ej.: trigo, centeno, cebada, avena, escanda, trigo, kamut o sus cepas híbridas) y derivados.

**Frutos secos (Almendra, avellana, nuez, anacardo, pecana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de Macadamia y nuez de Queensland).

La lista de alérgenos de arriba, es conforme con el Anexo II de la Normativa (UE) nº 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor.

La lista de alérgenos de arriba, es conforme con el Etiquetaje de alimentos alergénicos y el Acta de Protección del Consumidor (FALCPA).

La lista de alérgenos de arriba, es conforme con Sanidad de Canadá, Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA).

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores por 100g de producto	Versión US	Versión EU	Versión Japón
Valor energético (Kcal)	250	126	126
Valor energético (KJ)	1060	504	504
- Calorías procedentes de grasas	0	0	0
Grasas totales	0	0	0
- Grasa saturada	0	0	0
- Grasas trans	0	0	0
- Colesterol	0	0	0
Carbohidratos totales(g)	63	0	0
- Fibra alimentaria (g)	63	63	63
- Azúcares	0	0	0
Proteínas	0	0	0
Vitaminas y minerales			
- Vitamina A	0	0	0
- Vitamina C	0	0	0

SOLEGRAELLS

guzmán

- Sodio (mg)	9300	9300	9300
- Potasio (mg)	850	850	850
- Calcio	0	0	0
- Magnesio	0	0	0
- Hierro (mg)	1	1	1
Humedad (g)	14	14	14
Cenizas (g)	23	23	23

Los datos nutricionales se han establecido siguiendo los requisitos de la normativa vigente en el momento de la edición. Los valores se basan en nuestro mejor conocimiento. Se calculan sobre la base de los valores medios obtenidos a partir de nuestras propias mediciones o de la literatura. Estos valores se dan a título informativo y no deben ser considerados como especificaciones. Éstos no constituyen una garantía en cuanto a las propiedades del producto.

12. DECLARACIÓN DE OMG:

Algin no está sometido a etiquetado específico según las Normativas (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003.

13. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

CAS No	9005 –38 –3
E No	401
EINECS No	-

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 04-agosto-2016

Revisión número: 3

Revisado por:
Responsable Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía