

KAPPA

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512202017

Country of origin: Spain

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Kappa is a carrageenan, where chloride in the form of potassium chloride is present.

3. INGREDIENTS:

Gelificant: carrageenan 80% (E-407) and support: potassium chloride 20% (E-508).

4. FUNCTIONALITY:

Features:

- Gelling and water binding agent for meat products.
- Can be dispersed in the brine solution before dissolving the salt, but dispersion is facilitated by adding Kappa after dissolving the salt.
- Is specially designed for multi-needle injection and will cause no clogging of filters or needles.
- Is designed to dissolve during normal pasteurization, even in the presence of 3.5% sodium chloride.

Properties:

- Rapid gelification that allows covering an ingredient. Mix while cold and bring to a boil. Its rapid gelification allows us to cover an ingredient. Once gelled, it can withstand temperatures of up to about 60°C. In acidic mediums loses part of its gelling capacity though.

5. APPLICATION:

Typical applications:

- Cooked cured ham
- Cooked poultry
- Turkey breast

Typical Use level: 0.3 – 0.6% based on the final meat product.

Use in food products. Maximum dose in determinate products: 10 g/Kg*

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

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

6. LEGAL REQUERIMENTS:

The hydrocolloid(s) in question complies with current purity criteria according to :

- Food and Drug Administration
- FAO//JECFA specifications
- EU directive

7. SHELLIFE:

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

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in a roofed and well ventilated area in the unopened original package.

9. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 400g/14,10oz

Units per box: 24

Weight box: 14,30kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99 mm

Box dimension: 45 x 36 x 38,5

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

GTIN-13 code: 8435261900301

10. SPECIFICATIONS:

Specifications	Property	Specification
	pH (0.5% solution)	7.0 – 10.0
	Loss on drying, %	<= 12.0
	* Meat gel strength, g TA.XT2	>= 180
	Aerobic plate count, CFU/g	<= 5000
	Yeast and Mould, CFU/g	<= 200

*Functional Property for the product

Other characteristics:

- Texture free-flowing powder.
- Particle size less than 3% gum on a 0.075mm test sieve (DIN 80, 200 US mesh)
- Colour cream to light tan
- Essentially flavourless, free from off-flavours and odors.

11. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	X
Crustaceans and products thereof	No	X
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	X
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	X
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof	No	X
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	X
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	X

12. NUTRICIONAL VALUE:

Non Sucrose type	EU
Proximate per 100g	
Energy (kJ) (maximum)	481,48
Energy (Kcal) (maximum)	115
Total carbohydrate, g (maximum)	0
Sucrose, g (max)	0
Dietary fibres, g (max)	56
Total Fat, g	0
Total protein, g	0,8
Sodium (Na), mg (12,5g maximum)	485
Salt, g	1,21

The above values are calculated from data analysis and should be considered "typical" and not a specification.

13. GMO STATEMENT:

Carrageenan gum lines of products meet all U.S. standards and specifications and are subject to the general regulations governing food ingredients. Such products are not considered "bioengineered foods" as defined by the Food and Drug Administration's recent proposed rule governing such foods.

Carrageenan gum lines of products use non-GMO raw materials which comply with European Council Directive 2001/18/EC concerning the deliberate release of genetically modified organisms and EC Directives 1829/2003 and 1830/2003 concerning traceability of raw materials and labeling.

14. PRODUCT CLASSIFICATION:

	Carrageenan (E-407)	Potassium chloride (E-508)
CAS N°	9000-07-1	7447-40-7

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 10 January 2021

Revision number: 5

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

KAPPA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 512202017

País de Origen: España

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Kappa es un carragenano, en el cloruro está presente en forma de cloruro de potasio.

3. INGREDIENTES:

Gelificante: carragenano 80% (E-407) y soporte: cloruro de potasio 20% (E-508).

4. FUNCIONALIDAD:

Características:

- Gelificante y agente de unión del agua para los productos cárnicos.
- Puede ser dispersado en la solución de salmuera antes de disolver la sal, pero se facilitará la dispersión si se adiciona Kappa después de disolver la sal.
- Ha sido diseñado especialmente para múltiples agujas de inyección y no causará obstrucción en los filtros ni agujas.
- Está diseñado para disolver durante la pasteurización normal, incluso en presencia de cloruro sódico al 3,5 %.

Propiedades:

- Gelificación rápida que permite cubrir un ingrediente. Mezclar en frío y llevar a ebullición. Una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta aprox. 60°C. En medio ácidos pierde parte de su capacidad gelificante.

5. APLICACIÓN:

Aplicaciones típicas:

- i. Jamón curado cocido
- ii. Aves de corral cocidas
- iii. Pechuga de pavo

Nivel de uso normal: 0.3 – 0.6% basado en el producto final de carne

Uso en productos alimenticios. Dosis máxima en determinados productos: 10 g/Kg*

* Se recomienda consultar la legislación específica nacional de fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado de ciertos alimentos.

Pueden consultarse las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web:
www.albertyferranadria.com

6. REQUERIMIENTOS LEGALES:

El hidrocoloide en cuestión cumple con los criterios de pureza actuales de acuerdo con:

- Food and Drug Administration
- FAO/JECFA specifications
- Directiva de la UE

7. VIDA ÚTIL:

18 meses desde la fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

8. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacene en un lugar cubierto y bien ventilado en el envase original sin abrir.

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 400g/14,10oz
Unidades por caja: 24
Peso de la caja: 14,30kg
Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm
Diámetro: 99 mm
Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5
Caja por capa: 6
Capa por palet: 3
Código GTIN-13: 8435261900301

10. ESPECIFICACIONES:

Especificaciones	Propiedad	Especificación
	pH (0.5% solución)	7.0 – 10.0
	Pérdida por desecación, %	<= 12.0
	* Fuerza de la gelatina animal, g TA.XT2	>= 180
	Concentración de aerobios CFU/g	<= 5000
	Hongos y levaduras, CFU/g	<= 200

*Propiedad funcional para el producto

Otras características:

- Textura, polvo suelto.
- Tamaño de partícula inferior a 3 % de goma en una prueba de tamiz 0,075mm, (DIN 80,200 malla EE.UU).

- Color crema a tostado claro.
- Considerablemente sin sabor, libre de malos sabores y olores.

11. INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	X
Crustáceos y derivados	No	X
Huevos y productos a base de huevos	No	X
Pescado y productos a base de pescado	No	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados	No	X
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	X
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	X

12. VALOR NUTRICIONAL:

Tipo de product: sin sacarosa		EU
Aproximado para 100g		
Valor energético(kJ) (máximo)		481,48
Valor energético (Kcal) (máximo)		115
Carbohidratos totales, g (máximo)		0
Sacarosa, g (máx)		0
Fibra dietética, g (máx)		56
Grasas totales, g		0
Proteínas totales, g		0,8
Sodio (Na), mg (12,5g máx.)		458
Sal, g		1,21

Los valores anteriores se han calculado a partir de análisis de datos y deben ser considerados "standard" y no una especificación.

13. DECLARACIÓN DE OMG:

La línea de productos de goma Carrageenan cumple con todos los estándares de los Estados Unidos y las especificaciones que están sujetas a las normas generales que rigen los ingredientes alimentarios. Estos productos no son considerados "alimentos modificados genéticamente", como se definen en la Normativa propuesta de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los que rigen este tipo de alimentos.

La línea de productos de goma Carrageenan usa materias primas no-OMG, que cumplen con la Directiva 2001/18/CE del Consejo Europeo relativa a la liberación intencional de organismos modificados genéticamente y directivas de la CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad de las materias primas y el etiquetado.

14. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

	Carragenano (E-407)	Cloruro de potasio (E-508)
CAS Nº	9000-07-1	7447-40-7

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 10-Enero-2022

Revisión número: 5

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía