

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Агар-Агар 900, Е 406

- высокая прочность студня;
- высокая совместимость с яичным альбумином во взбитых продуктах;
- хорошая термостабильность;
- хорошие показатели при низком уровне рН;
- хорошая совместимость с сахаром;

## Сертификат качества

Продукт: Агар-Агар 900, Е406

Производитель: Китай

Упаковка: мешок, 25 кг нетто

Внешние вид: Порошок, белый

Вкус и запах: Слабовыраженный, свойственный продукту

### Физико-химические показатели

Показатели	Стандартные значения
Внешний вид	Белый мелкодисперсный порошок
Влажность (%)	7,3
Зольность (%)	0,87
Прочность геля (1.5%)[г/см <sup>2</sup> ]	>900
Частицы, нерастворимые в воде (%)	0,72%
рН	6,3
Крахмалы	Не содержится
Тяжелые металлы (по Pb) [ppm]	< 20 мг/кг
Мышьяк [ppm]	< 0,05 мг/кг
Свинец [ppm]	< 0,05 мг/кг
Колиформы	< 30 возможных единиц / 100 г
Дрожжи и плесени [КОЕ/г]	< 10 КОЕ/г
Общее кол-во микроорганизмов	780 КОЕ/г
Сальмонелла	Отсутствует
Гранулометрия	100 mesh
<b>Микробиологические показатели</b>	
Общее количество	<10.000
Плесень/дрожжи	<100
Сальмонелла	отсутствует
E. Coli	отсутствует

Е-406 – пищевой агар, качество в соответствии с положением 98/86/СЕ от 11.11.98.