

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO: CARRAGENATO MZ500.
Código del Producto: MP11041

Código Alimentario: E407

Número CAS: 9000-07-1

Nombre INCI: Carrageenan

Descripción.

Incrementador del volumen. Emulsionante. Agente gelificante, Agente de glaseado. Humectantes. Estabilizadores. Espesantes.

Aplicaciones.

Leches fermentadas, Cuajada, Nata. Frutas frescas. Productos a base de hortalizas. Pastas y fideos, Carne fresca, Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros. Productos líquidos y congelados a base de huevo. Sucedáneos de la sal. Fórmulas (preparados) para lactantes, Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas, cereales y granos, excluido el cacao

Productos Cosméticos.

Empaque.

Saco de papel kraft con revestimiento interno de polietileno.

Conservación y almacenamiento.

Conservar en su empaque original cerrado en un lugar fresco y bien ventilado. Lejos de materiales olorosos.

Tiempo de vida útil.

24 meses a partir de su fecha de fabricación siempre y cuando se almacene bajo las condiciones recomendadas por el fabricante.

Especificaciones
Físicos -Químicas

Apariencia	Polvo fluido amarillo o ligeramente amarillo
Tamaño de partícula a través de malla 120 (%)	≥90
Fuerza de Gel (0.2% KCl) (g/cm ³)	≥500
Pérdida por secado (%)	≤12
pH (Sol. 1, acuoso)	8 - 11
Viscosidad (mPa.s)	≥5
Cenizas (%)	15 - 40
Arsénico (mg/Kg)	≤3
Plomo (mg/Kg)	≤5
Mercurio (mg/Kg)	≤1
Cadmio (mg/Kg)	≤2
Contaje total en placa (CFU/g)	≤5000
Levaduras y Mohos (CFU/g)	≤300
E. Coli (CFU/10g)	Ausente
Salmonela (CFU/g)	Ausente