

FICHA TÉCNICA		
PRODUCTO: CARRAGENINA.		
Código Sumichem: MP11040		Número CAS: 9000-07-1
Nombre INCI: Carrageenan		Código E: 407
Descripción. GP-MZ8560 es un producto de carragenina compuesta usada en productos cárnicos. Posee una estructura de red estable, mejora eficazmente la retención de agua en la carne, aumenta la elasticidad y la capacidad de rebanado del producto, mejora la calidad general y reduce los costos. Aplicaciones y Dosificación. Productos cárnicos. Niveles de uso (Guía general): Productos cárnicos: 0.2% - 0.8% Empaque. Bolsas de papel con revestimiento plástico interno, 25Kg por bolsa. Conservación y almacenamiento. Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de las paredes y del suelo. Tiempo de vida útil. 12 meses a partir de la fecha de producción. Nota: Este producto cuenta con certificación Kosher y Halal	Especificaciones: Físicos -Químicas	
	Apariencia	Polvo amarillo claro.
	Tamaño de partícula	120 mesh
	Viscosidad	≥5 MPa.s
	Fuerza de gel (1.5%, 20°C, 6-12h):	>400
	Pérdida por secado:	≤ 12.0%
	Arsénico (As):	≤ 3 mg/kg
	Plomo (Pb):	≤ 5 mg/kg
	Especificaciones: Microbiológicas	
	Salmonella:	Ausente en 10 g
	E. Coli:	Ausente en 5 g