

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| <br>SOC Chef C.J.I, SL<br>Pol. Ind. Rimbau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tarrega (España) | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b><br><b>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 1 de 7   |
|   | Producto: <b>AGAR</b>   | Edición: 03     |
|   | Código: 14-801  | Fecha: 15/05/17 |

## PRODUCTO

### AGAR

Es un polisacárido natural, obtenido a partir de distintas especies de algas rojas (*Rhodophyceae*), principalmente *Gelidium* y *Gracilaria*.

Usado como agente gelificante, espesante y estabilizante

#### Ventajas:

- No es necesario añadir ninguna sustancia para formar el gel.
- Gel termo-reversible
- Gran histéresis
- Gran capacidad de retención del agua
- Buena compatibilidad con azúcar
- Baja viscosidad en caliente

| CÓDIGO DE PRODUCTO | PRESENTACIÓN              |
|--------------------|---------------------------|
| 14-801             | Cubo de 400g (PP) con asa |
| 14-801/3           | Cubo de 3kg (PP) con asa  |

## PRODUCT

### AGAR

*It is a natural polysaccharide, obtained from red seaweed (Rhodophyceae), basically Gelidium and Gracilaria.*

*Used as a gelling, thickener and stabilizer agent.*

#### Advantages:

- *Not necessary to add any substance to form a gel*
- *Termorreversible*
- *High hysteresis*
- *High water retention*
- *Good compatibility with sugars*
- *Low viscosity (at high temperature)*

| REFERENCE PRODUCT | PRESENTATION                 |
|-------------------|------------------------------|
| 14-801            | 400g bucket (PP) with handle |
| 14-801/3          | 3kg bucket (PP) with handle  |

## INGREDIENTES

Agar (E406)

## INGREDIENTS

Agar (E406)

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: crema amarillento
- Aspecto: polvo

## GENERAL FEATURES

- *Color: creamy-yellowish*
- *Appearance: powder*



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 2 de 7

SOC Chef C.J.I, SL  
Pol. Ind. Riambau  
C/ Llevant nave 8-10  
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGAR**

Edición: 03

Código: 14-801

Fecha: 15/05/17

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parámetro(s)                    | Límite (s)   |     | Condiciones |
|---------------------------------|--------------|-----|-------------|
|                                 | Mín          | Máx |             |
| Humedad (%)                     | -            | 22  | 1,50%, 20°C |
| Cenizas (%)                     | -            | 6,5 |             |
| Cenizas insolubles en ácido (%) | -            | 0,5 |             |
| Absorción de agua (mL)          | -            | 75  |             |
| Resistencia (%)                 | 800          | 900 |             |
| Materia insoluble (%)           | -            | 1   |             |
| Almidón                         | Pasa el test |     |             |
| Gelatina                        | Pasa el test |     |             |
| Pérdidas por secado (%)         | 20           |     |             |

## CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

| Parameter (s)                 | Limit(s)        |     | Conditions  |
|-------------------------------|-----------------|-----|-------------|
|                               | Min             | Max |             |
| Moisture (%)                  | -               | 22  | 1,50%, 20°C |
| Ashes (%)                     | -               | 6,5 |             |
| Non-soluble in acid ashes (%) | -               | 0,5 |             |
| Water absorption (mL)         | -               | 75  |             |
| Resistance (%)                | 800             | 900 |             |
| Insoluble matter              | -               | 1   |             |
| Starch                        | Passes the test |     |             |
| Gellatin                      | Passes the test |     |             |
| Loss on drying (%)            | 20              |     |             |

## LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

| <u>Metal pesado</u> | <u>No más de (mg/kg)</u> |
|---------------------|--------------------------|
| Plomo               | 5                        |
| Arsénico            | 3                        |
| Mercurio            | 1                        |
| Cadmio              | 1                        |

## LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

| <u>Heavy metal</u> | <u>Not more than (mg/kg)</u> |
|--------------------|------------------------------|
| Lead               | 5                            |
| Arsenic            | 3                            |
| Mercury            | 1                            |
| Cadmium            | 1                            |



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 3 de 7

SOC Chef C.J.I, SL  
Pol. Ind. Rimbau  
C/ Llevant nave 8-10  
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGAR**

Edición: 03

Código: 14-801

Fecha: 15/05/17

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Energía                  | 172kcal/720kJ |
| Grasas                   | <0,10g        |
| -De las cuales saturadas | 0,014g        |
| Hidratos de carbono      | 0,4g          |
| -De los cuales azúcares  | <0,4g         |
| Proteínas                | <0,10g        |
| Fibra                    | 86g           |
| Sal                      | 0,5g          |

### NUTRITIONAL VALUES

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| <i>Energy</i>        | 172kcal/720kJ |
| <i>Fats</i>          | <0,10g        |
| -Of which saturates  | 0,014g        |
| <i>Carbohydrates</i> | 0,4g          |
| -Of which sugars     | <0,4g         |
| <i>Proteins</i>      | <0,10g        |
| <i>Fiber</i>         | 86g           |
| <i>Salt</i>          | 0,5g          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales según la normativa vigente.  
Límites de calidad definidos por la empresa.

### MICROBIOLOGIC FEATURES

Legal limits according to actual legislation.  
Quality limits defined by the provider

#### Parámetro /Parameter

#### Límite/ Limits

|   |             |
|---|-------------|
| Recuento total de bacterias/ <i>Total plate count</i> | <5000 ufc/g |
| Levaduras y mohos / <i>Yeasts and moulds</i>          | <300 ufc/g  |
| <i>E. coli</i>  | Ausencia/5g |
| <i>Salmonella spp.</i>                                | Ausencia/5g |

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

\*Ausencia = *Absence*

### LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

### IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

### OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

No es GMO, lo que significa que no contiene ni se deriva de ningún producto GMO, y está elaborado en una fábrica libre de GMO

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
|  <p>SOC CHEF<br/>www.socchef.com</p> | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b><br><b>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 4 de 7   |
| SOC Chef C.J.I, SL<br>Pol. Ind. Rimbau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tarrega (España)                              | Producto: <b>AGAR</b>   | Edición: 03     |
|   | Código: 14-801  | Fecha: 15/05/17 |

| <b>GMO</b>   | <u>Information on genetically modified organisms</u><br><i>It is not a GMO, that means that is not derived from any GMO product, and it is manufactured in a free-GMO industry</i><br><i>It does not to be labeled as genetically modified food.</i>   |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
|--|--|-----------------|-----------------------------|---------|--|---|----------------------|---|-------|--|-------|--|----------------------|
| <b>IRRADIACIÓN</b>   | <u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u><br>Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>IRRADIATION</b>   | <u>Information concerning radiation treatments</u><br><i>Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.</i>  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>VIDA ÚTIL</b>   | 48 meses en buenas condiciones de almacenamiento   |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>SHELF LIFE</b>  | <i>48 months in good storage conditions</i>  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>   | Lugar fresco y seco. Entre 2-30°C. Mantener alejado de cualquier fuente de olor  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>STORAGE CONDITIONS</b>  | <i>Store in a cool and dry place. Between 2 to 30°C. Keep apart from any odor source</i>   |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>  | Tres pasos necesarios: dispersión, hidratación, disolución.<br>Dispersar en agua, bajo una fuerte agitación y calentar, en ebullición (100°C), hasta su completa disolución. Al enfriar, la solución acuosa forma un gel.  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>HOW TO USE</b>  | <i>Three necessary steps: dispersions, hydration, solution.</i><br><i>Disperse in water, stirring and heat to boil (100°C), until its complete dispersion. When it cools down, it gelifies.</i>  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| <b>DOSIS MÁXIMA</b>  | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><u>Alimento</u></th> <th style="text-align: right;"><u>mg prod./kg alimento</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grupo 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Productos de crema fermentados vivos sin aromatizar y sustitutos con un contenido de materias grasas inferior al 20% (01.6.2)</td> <td style="text-align: right;"><i>Quantum satis</i></td> </tr> <tr> <td>Jaleas y mermeladas y puré de castañas azucarados según la definición de la Directiva 2001/113 / CE (4.2.5.2)</td> <td style="text-align: right;">10000</td> </tr> <tr> <td>Otros pastas alimenticias análogas (4.2.5.3)</td> <td style="text-align: right;">10000</td> </tr> <tr> <td>Alimentos dietéticos para usos médicos especiales definidos en la Directiva 1999/21 / CE (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1.5)</td> <td style="text-align: right;"><i>Quantum satis</i></td> </tr> </tbody> </table> | <u>Alimento</u> | <u>mg prod./kg alimento</u> | Grupo 1 |  | Productos de crema fermentados vivos sin aromatizar y sustitutos con un contenido de materias grasas inferior al 20% (01.6.2) | <i>Quantum satis</i> | Jaleas y mermeladas y puré de castañas azucarados según la definición de la Directiva 2001/113 / CE (4.2.5.2) | 10000 | Otros pastas alimenticias análogas (4.2.5.3) | 10000 | Alimentos dietéticos para usos médicos especiales definidos en la Directiva 1999/21 / CE (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1.5) | <i>Quantum satis</i> |
| <u>Alimento</u>  | <u>mg prod./kg alimento</u>  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| Grupo 1  |  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| Productos de crema fermentados vivos sin aromatizar y sustitutos con un contenido de materias grasas inferior al 20% (01.6.2)                          | <i>Quantum satis</i>   |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| Jaleas y mermeladas y puré de castañas azucarados según la definición de la Directiva 2001/113 / CE (4.2.5.2)  | 10000  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| Otros pastas alimenticias análogas (4.2.5.3)   | 10000  |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |
| Alimentos dietéticos para usos médicos especiales definidos en la Directiva 1999/21 / CE (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1.5) | <i>Quantum satis</i>   |                 |                             |         |  |   |                      |   |       |  |       |  |                      |

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
|         | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b><br><b>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 5 de 7   |
| SOC Chef C.J.I, SL<br>Pol. Ind. Rimbau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tarrega (España) | Producto: <b>AGAR</b>   | Edición: 03     |
|  | Código: 14-801  | Fecha: 15/05/17 |

**MAXIMUM DOSE**
Food
mg prod./kg food
*Group 1*
*Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20% (01.6.2)*
*Quantum satis*
*Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC (4.2.5.2)*
*10000*
*Other similar fruit or vegetable spreads (4.2.5.3)*
*10000*
*Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)*
*Quantum satis*
**OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER  
CERTIFICATES**
*Halal*

Si / Yes

*Kosher*

Si / Yes



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 6 de 7

SOC Chef C.J.I, SL  
Pol. Ind. Riambau  
C/ Llevant nave 8-10  
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGAR**

Edición: 03

Código: 14-801

Fecha: 15/05/17

### INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS   |                           |             |                             |                          |             |                             |
|--|---------------------------|-------------|-----------------------------|--------------------------|-------------|-----------------------------|
| ALÉRGENOS  | AÑADIDOS INTENCIONALMENTE |             |                             | CONTAMINACIONES CRUZADAS |             |                             |
|  | Si/No                     | INGREDIENTE | Naturalez<br>a /<br>función | Si/No                    | INGREDIENTE | Naturalez<br>a /<br>función |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Huevos y productos a base de huevo   | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Pescado y productos a base de pescado  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Soja y productos a base de soja  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.) | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Apio y productos derivados   | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Mostaza y productos derivados  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Altramuces y productos a base de altramuces  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | No                        |             |                             | No                       |             |                             |



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 7 de 7

SOC Chef C.J.I, SL  
Pol. Ind. Riambau  
C/ Llevant nave 8-10  
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGAR**

Edición: 03

Código: 14-801

Fecha: 15/05/17

## ALLERGEN INFORMATION

| ALLERGEN STATEMENT   |                     |            |                   |                     |            |                   |
|--|---------------------|------------|-------------------|---------------------|------------|-------------------|
| ALLERGEN   | INTENTIONALLY ADDED |            |                   | CROSS CONTAMINATION |            |                   |
|  | Yes/No              | INGREDIENT | Nature / Function | Yes/No              | INGREDIENT | Nature / Function |
| <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Shellfish and crustaceans based products</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Eggs and egg-based products</i>   | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Fish and fish-based products</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Peanuts and peanut based products</i>   | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Soy and soy products</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>   | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i> | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Celery and products thereof</i>   | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Mustard and products thereof</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Sulphur dioxide and sulphites at concent.&gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2.6</i>                                    | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Lupins and lupine-based products</i>  | No                  |            |                   | No                  |            |                   |
| <i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>   | No                  |            |                   | No                  |            |                   |