



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Version : 200727

PRODUIT FINI

R. Montusclat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

AGAR-AGAR

Sainte Lucie

270g

Code Produit :

P8430

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

AGAR-AGAR - gélifiant végétal

L'agar-agar est extrait de certaines algues rouges. Il est contenu dans la paroi cellulaire de ces végétaux aquatiques. Pour l'extraire, on lave les algues, on les fait sécher puis bouillir. Elles libèrent ainsi un mucilage qui, une fois déshydraté, est découpé en lanière ou réduit en poudre. C'est donc un produit 100% naturel et végétal.
Le pouvoir gélifiant de l'agar-agar équivaut à près de huit fois celui de la gélatine animale et le fait qu'il soit inodore et incolore après gélification permet de l'accorder à toute sorte de préparation, sucrée ou salée.

COMPOSITION

agar-agar 100%

UE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Poudre
Couleur :	Blanc à crème
Goût - odeur :	neutre
Calibre :	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité :	<22%
pH (en dilution à 10%)	5 à 8
force de gel (g/cm ³)	>800
contaminants (métaux lourds)	respect du règlement 231/2012 et de ses modifications

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies :	<5 000 UFC / g
Levures :	<300 UFC / g
Moisissures :	<300 UFC / g
Salmonelle :	absence dans 5g
E.coli	absence dans 5g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

Energie	NA	kJ
	NA	kcal
Matières grasses	NA	mg
Dont acides gras saturés	NA	mg
Glucides	NA	mg
Dont sucres	NA	mg
Protéines	NA	mg
Fibres	NA	mg
Sel	NA	mg

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit :	36 mois	déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Durée de vie garantie à réception :	24 mois	
Conservation :	Conserver ce produit à T° ambiante et au sec. Après ouverture, bien refermer pour une meilleure conservation.	

MODE D'EMPLOI

Diluez l'agar-agar dans un peu d'eau ou liquide de votre préparation. Mélangez cette dilution à la préparation puis portez à ébullition (85°C) pendant 5min. Mélangez bien. Laissez ensuite votre préparation tiédir. Hors du feu, la gélification va s'opérer grâce au refroidissement. Respectez les dosages de votre recette.

DOSAGE PRECONISE

4 g pour un 1 litre de préparation.

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit :	aucun	Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :	peut contenir des traces de moutarde, céleri, sésame et gluten.	
OGM :	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01).	
Ionisation :	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).	

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code barre :	3162050084304
Code douanier :	1302310000