



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## CARRAGENATO

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Carragenato (E-407). Se pueden adicionar azúcares (dextrosa o maltodextrina) y/o cloruro potásico (E-508)
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de leche y huevo.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Es insoluble en agua fría pero soluble en agua caliente.</li><li>- Gelifica al enfriar en presencia de iones.</li><li>- Forma geles termo-reversibles.</li><li>- Presenta reactividad con las proteínas.</li><li>- Tiene tendencia a la sinéresis.</li><li>- Buena palatabilidad y sensación en boca.</li><li>- Su funcionalidad se puede ver reducida a medida que el pH se acidifica, potenciándose este efecto con la temperatura.</li></ul>
<b>USOS</b>	El carragenato es un espesante y agente gelificante especialmente adecuado para hacer gelatinas y espumas calientes a partir de soluciones ricas en calcio o potasio. La resistencia y estabilidad de la gelatina que se obtiene permite recubrir (napar) otros alimentos por simple inmersión. Es un excelente agente gelificante para ser usado con derivados de la leche.
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Dependiendo de la mezcla y la densidad deseada, suele emplearse entre 1 y 2.5 gramos por cada 200 ml de solución. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bote de 120g.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un lugar fresco y seco a temperaturas entre 2-30º C. Evitar la luz directa. Mantener alejado de cualquier fuente de calor.
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

