Описание продукта
Агар-агар 1000, Valde
порошок, желирующая сила > 1000
в соответствии с регулирующим стандартом 2012/231/CE от 09/03/2012

Рекомендуемая дозировка:
Мармелад: 0,8 — 1,3% в зависимости от pH и требуемой консистенции
Зефир: 0,8 — 1,0% в зависимости от pH и требуемой консистенции
Птичье молоко: 0,6 — 1,0% в зависимости от pH и требуемой консистенции
Пастила: 0,8 — 1,1% в зависимости от pH и требуемой консистенции

Рекомендации:
можно растворять вместе с сахаром
можно растворять при минимальном соотношении воды к М 1.0 = 18:1
НЕ требует набухания в холодной воде, но процесс набухания допустим

Характеристики

- высокая синергия с яичным альбумином во взбитых продуктах
- хорошо работает при низких значениях pH
- очень высокая синергия с сахаром
- быстрая растворимость
- короткое время схватывания геля
- прозрачный гель

Цвет	Порошок от белого до кремового цвета
Запах и вкус	Порошок без вкуса и запаха
Влажность	< 12,0%
Зольность	< 3,0%
Нерастворимый остаток	< 0,5%
Посторонние примеси	< 1,0%
Крахмал и желатин	Не обнаруживается
PH (10% суспензия)	5,0-7,5
Размер частиц	80-140 меш
Растворимость	От средней до высокой
Прочность геля (г/см^2) (кипячение в течение 5 мин раствора с минимальной концентрацией 1,5% - метод Nikkan kobe при 20°C)	> 1000 при 20°C
Прочность геля с 1% лимонной кислоты	Указывается > 900
Тест VALENTI	Указывается > 2 300
Тест VALENTI с 1% лимонной кислоты	Указывается > 2 000
Вязкость	Между 20 и 40 cps
Точка желирования	35°C - 40°C
Точка плавления	85°C - 95°C
Тяжелые металлы	< 10 ppm
Общее число микроорганизмов на чашке	< 10 000 ufc/гр
Плесень и дрожжи	< 100 ufc/гр
Сальмонелла	Отсутствует
E-Коли	Отсутствует

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ ОГРН 1117746036036 * МОСКВА *
«ОК-ГРУПП»
LLC «OK-GROUP»