

## Agar – Agar (E406)



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Agar – agar (E406)
DESCRIPTION	L'agar-agar est un gélifiant d'origine naturel issu des algues.
POIDS NET	1,000 kg
DDM	16 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec.
CODE PRODUIT	11732
PAYS DE TRANSFORMATION	Italie
CERTIFICATION	ISO 9001, FSSC 22000

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Agar – Agar E406 (100%)

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Crème - blanc
ASPECT	Poudre
ODEUR	/
GOUT	/

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
CENDRE	< 6,5%	

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>701,4 kJ soit 167,8 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>0 g</b>
- Dont acides gras saturés	0 g
<b>GLUCIDES</b>	<b>83,9 g</b>
- Dont sucres	0 g
<b>PROTEINES</b>	<b>0 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0.25g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 1kg	Colis : 18x1kg	Palettisation
EAN 13/14	3663327005973	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	18,000 kg	324
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	18,500 kg	358
DIMENSIONS (L x l x h)	130 x 130 x 130 mm	400 x 390 x 260 mm	80 x 120
NOMBRE D'UV / COLIS		18	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			18

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	< 5000 UFC/g
E.COLI	Absence/5g
SALMONELLES	Absence /5g
LEVURES	<300 UFC/g
MOISSISURES	<300 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.



- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.