

Product specifications

date:01/09/2020

Versie: H.001

Art. No. 190380(2x4g), 190381 (50g).				
NAT ALI				
Bio Agar-agar geleermiddel				
Agar-agar gélifiant				
intrastat	13023100			
Herkomst/ Origine/ Origin	Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Agar-agar * (zeewierextract). * Product van biologische landbouw. Agar-agar* (extrait d'algues marines). * Produit issu de l'Agriculture Biologique.			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	95 kJ/23 kcal		
	Eiwitten/ protéine/ protein	1.1 g		
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	4.6 g		
	- Suiker/ sucre/ sugar	<0.5 g		
	Vetten/ graisse/ fat	<0.5 g		
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	<0.1 g		
	Vezels/ fibres	90.4g		
	Zout/ sel/ salt	1.5 g		
Extra voedingswaarden/ valeurs nutritionnelles additionnelle: Indien beschikbaar/ si disponible				
Allergenen/ allergènes/ allergens	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	-
	 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
	 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
	 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-
	 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present			
	Productomschrijving / description du produit/ product description	Agar-agar is een natuurlijk plantaardig geleermiddel, gewonnen uit wild rood zeewier (Gelidium sesquipedale). Agar-agar is een kleurloos, reukloos slijm waarmee u zoute of zoete gerechten (aspic, terrine, dessert, room, gelei, etc.) kunt structureren. Het vervangt met voordeel gelatine omdat het 100% plantaardig is. Het maakt ook de productie van gegeleerd water en de gelering van elk type vloeistof mogelijk. Biologische agar-agar in een zakje van 4 g is de juiste dosis voor kookrecepten. Aanbevolen dosering: 4 g / liter (aan te passen aan de gewenste consistentie en recepten)		

Product specifications

date:01/09/2020

Versie: H.001

	L'agar-agar est un gélifiant alimentaire végétal naturel, extrait d'algues marines sauvages rouges (<i>Gelidium sesquipedale</i>). L'agar-agar est un mucilage incolore, inodore qui permet de texturer des mets salés ou sucrés (aspic, terrine, dessert, crème, gelée...). Il remplace avantageusement la gélatine car il est 100% végétal. Il permet également la réalisation d'eaux gélifiées et la gélification de tout type de liquide. L'agar-agar BIO en sachet de 4g, est la juste dose pour les recettes de cuisine. Dosage recommandé : 4g/litre (à adapter selon la consistance souhaitée et les recettes)																								
Gebruik / Mise en oeuvre	 Koud verdunnen van het poeder voor het koken. Dilution à froid de la poudre avant ébullition. Gebruiksaanwijzing: Los de agar-agar op in een beetje koud water of de koude vloeistof van het preparaat. Meng deze verdunning met de rest van de bereiding en breng aan de kook. Giet in vormen en laat afkoelen zodat de gel hard wordt. Koud uit de vorm halen en serveren. Mode d'emploi : Délayer l'agar-agar dans un peu d'eau froide ou le liquide froid de la préparation. Mélanger cette dilution au reste de la préparation et porter à ébullition. Verser dans des moules et laisser refroidir pour que le gel fige. Démouler et servir froid.																								
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaar het poeder op kamertemperatuur op een droge plaats. Conservation de la poudre à température ambiante, dans un endroit sec.																								
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	THT na productie : 24 maand DLUO après production : 24 maand																								
Verpakking/ Embalage/ Packaging	<table><tr><th>Type</th><th>Poids net (UVC)</th><th>Poids brut (UVC)</th><th>EAN (UVC)</th><th>Collisage (lxPxH)</th><th>Carton (lxPxH)</th><th>Carton/Couche (lxPxH)</th><th>Couche/Palette (lxPxH)</th></tr><tr><td>Flowpack 110x60mm</td><td>5x4g</td><td>25g</td><td>3176800 001848</td><td>X18 UVC/boîte 130x170x110mm</td><td>10 boîtes/carton 392x310x250mm</td><td>10 cartons/couche 800x1200x245mm</td><td>x5 couches 800x1200x1225mm</td></tr><tr><td>Sachet 120x150mm</td><td>50g</td><td>54g</td><td>3176800 001831</td><td>x15 UVC/boîte 120x120x150mm</td><td>12 boîtes/carton 392x310x250mm</td><td>9 cartons/couche 800x1200x250mm</td><td>x5 couches 1000x1200x1250mm</td></tr></table>	Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Collisage (lxPxH)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)	Flowpack 110x60mm	5x4g	25g	3176800 001848	X18 UVC/boîte 130x170x110mm	10 boîtes/carton 392x310x250mm	10 cartons/couche 800x1200x245mm	x5 couches 800x1200x1225mm	Sachet 120x150mm	50g	54g	3176800 001831	x15 UVC/boîte 120x120x150mm	12 boîtes/carton 392x310x250mm	9 cartons/couche 800x1200x250mm	x5 couches 1000x1200x1250mm
Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Collisage (lxPxH)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)																		
Flowpack 110x60mm	5x4g	25g	3176800 001848	X18 UVC/boîte 130x170x110mm	10 boîtes/carton 392x310x250mm	10 cartons/couche 800x1200x245mm	x5 couches 800x1200x1225mm																		
Sachet 120x150mm	50g	54g	3176800 001831	x15 UVC/boîte 120x120x150mm	12 boîtes/carton 392x310x250mm	9 cartons/couche 800x1200x250mm	x5 couches 1000x1200x1250mm																		
Analyse/ Analysis	FYSISCH-CHEMISCHE PARAMETERS / PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES Fijn homogeen wit-geelachtig poeder Fine poudre homogène de couleur blanc-jaunâtre Onoplosbaar in koud water, oplosbaar in kokend water Insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'eau bouillante Gelsterkte : groter of gelijk aan 700g/cm² Force de gel: supérieure ou égale à 700g/cm² Deeltjesgrootte (250 micron mesh) : 95% kruist Granulométrie (maille 250 microns) : 95% traverse T°C de fusion : 85-89°C T°C de gel : 36-39°C pH in 1.5% oplossing/gel (glaselektrode): 6.0 – 9.0 pH en solution/en gel à 1.5% (Electrode de verre) : 6.0 – 9.0 Troebelheid bij 1.5% in oplossing (HACH-meter): < 150NTU Turbidité à 1.5% en solution (Turbidimètre HACH) : < à 150 NTU Rijk aan oplosbare vezels (90,4 g / 100 g) Riche en fibres solubles (90.4g/100g)																								



HYGIENA NV/SA
 Europark Zuid 6G
 9100 Sint-Niklaas
 Tel: 03/780.53.00
 Fax: 03/778.14.13
 Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:01/09/2020

Versie: H.001

	Lage glycemische index Index glycémique faible		
	TPC ≤ 10 000 UFC/g Flore totale ≤ 10 000 UFC/g		
	E.coli - Salmonella: afwezigheid / 25 g E.coli – Salmonella : Absence/25g		
	GGO / OGM / GMO	Gegarandeerd zonder GGO's en zonder ionisatiebehandeling in overeenstemming met EG-verordening 834/2007 betreffende de productie en etikettering van biologische producten. Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.	
	Biologisch/ biologique / organic	Ja/ oui : FR-BIO-01	
	Geschikt voor :	Vegetarisch / Végétarien/ Vegetarian	Ja/oui
	Convient à :	Vegan	Ja/oui
	Suitable for :	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free	Ja/oui
     			