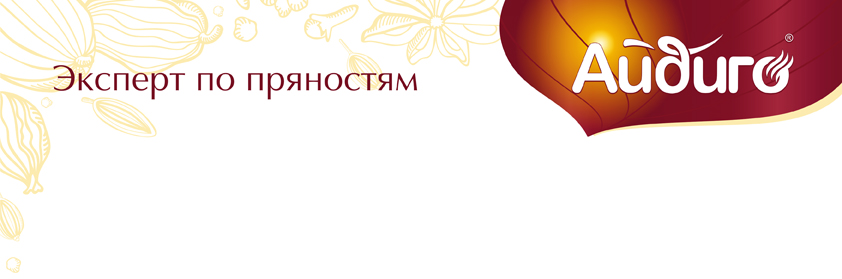
**ООО "Айдиго"Почтовый адрес:** 620049, г.Екатеринбург,а/я 125.**Юр. адрес:** 620049, Россия, г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, 37,офис207.**Тел./ф.:** 383 49 94, 228-38-37, 379-00-89**ИНН** 6660134298 **КПП** 666001001**ОКПО** 52303135 **ОКОНХ** 71311**ОГРН** 1026604960216**ОКВЭД** 74.8

**АГАР-АГАР ТУ 9284-006-52303135-2014**

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Агар-агар – это желирующий продукт, полученный из бурых и красных водорослей и являющийся растительным заменителем желатина.

**Область применения**

Агар-агар предназначен для приготовления желе, десертов, различных заливных блюд, суфле и мармелада и других изделий.

**Рекомендуемые дозировки**

Зефир – 0,7 – 0,95 %

мармелад – 0,9-1,0 %

суфле, конфеты «Птичье молоко» - 0,48-0,7 %

**Органолептические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Внешний вид и консистенция | Порошкообразная, хорошо сыпучая, однородная масса. Цвет от белого до кремового. Допускается наличие комочков, разрушаемых при легком механическом воздействии |
| Запах | Без постороннего запаха. |
| Вкус | Без постороннего вкуса. |

**Физико-химические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| рН (1% р-р) | 6,8-8,0 |
| Влажность | Не более 15% |
| Прочность студня по Валенту (0,85%агара и 70% сахара) | Не менее 2500 |
| Температура желирования, °С | 37-38 |
| Свинец | Не более 5 мг/кг |
| Мышьяк | Не более 3 мг/кг |

**Пищевая и энергетическая ценность на 100г продукта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность |
| 4% | 0% | 76% | 1260-1340 кДж |

**Хранение**

Срок хранения при температуре воздуха не выше +200С и относительной влажности не более 75% - 24 месяца с даты выработки. Хранение должно осуществляться в плотно закрытой таре, отдельно от пахнущих продуктов.