



ESPECIFICACION

AQUAGEL MP-4100

AQUAGEL MP-4100, es un carragenato semi-refinado tipo kappa con mezclas que se utiliza como ligante natural de carne. Se usa para mejorar la apariencia y textura de los productos cárnicos, mediante una efectiva mezcla de las partículas de carne y estabilizando sus emulsiones. AQUAGEL MP-4100 es estable en medios alcalinos o neutros e insoluble en disolventes orgánicos.

Apariencia

Ligeramente tostado, polvo libre de apelmazamiento.

CARACTERISTICAS Pérdida por desecación (a 105°C peso constante)

Máx. 12 %

pH (1.5% w/w a 60°C) 8 –11 Viscosidad agua(1.5 % w/w a 75°C)

Min. 10 mPa·s **Fuerza de gel agua (1.5 % w/w a 20°C) Min. 340 g**

Fuerza de gel Potasio (1.0%+0.2%KClw/w a 20°C) 200– 400 g

Metales pesados (como Plomo)	Máx. 20 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Recuento total	Máx. 5.000 cfu/g
Levaduras y Mohos	Máx. 100 cfu/g
Salmonella	Negativo en 25g
Echerichia coli	Negativo en 1g

25 Kg sacos de papel con interior de polietileno.

VIDA DE PRODUCTO Y ALMACENAJE

2 años cuando se almacene en un lugar fresco y seco, en el envase original.