

FICHA TECNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto: Carragenato

Descripción: Entre los ingredientes y aditivos más utilizados en la industria alimentaria se encuentra el carragenato. Podemos encontrarlo en las etiquetas de los productos con varios nombres distintos: carragenato, carragenina, carragenanos, alga irlandesa (irish moss), alga roja, alga cloridium, o E407 y E407a. El carragenato es básicamente el resultado de procesar químicamente el alga roja irlandesa denominada científicamente: Chondrus crispus.

Origen: China

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PHYSICAL ITEMS	STANDARD
Appearance	Yellowish flowing powder
Particla Size (%)	90% pass 120 mesh
Sulphate (count by S042-)(g)	15-40
Viscosity (mPa.s)	5min
Water Gel Strength 0.2%KCL)	850min
Loss on Drying (%)	12.0max
PH	8.0-11.0
Arsenic (As, mg/kg)	3max
Lead (Pb, mg/kg)	5max
Mercury (HG)	1max
Cadmium (CD)	2max
Total Plate Count (CFU/g)	5000max
Yeasts and Molds (cfu/g)	300max
E.Coli (cfu/g)	Absent in 5g
Salmonella (cfu/g)	Absent in 10g

+58 241 8321517 +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste

Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo



APLICACIONES

Se usa como espesante, gelificante, estabilizante y emulsionante en la Industria de alimentos

PRESENTACIÓN



+58 241 8321517/ +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste
Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo

