

## FICHA TÉCNICA – ÁGAR ÁGAR

### DENOMINAÇÃO DE VENDA

Agar Agar

### DESCRIÇÃO

O agar-agar é uma microalga que possui propriedade espessante, gelificante e estabilizante que pode ser utilizado em receitas para dar maior consistência às sobremesas ou na preparação de gelatinas vegetais, por exemplo.

### INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Por possuir propriedades capazes de se modificarem, o agar agar é utilizado como espessante, emulsificante e estabilizante na preparação de receitas e na fabricação de diversos tipos de produtos.

### INGREDIENTES

Ágar Ágar

Nome Científico: Gracilaria confervoides L.

### IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

### ESPECIFICAÇÕES:

#### • Sensoriais:

Aspecto do produto	Pó Fino
Cor	Amarelo alaranjado ou cinza amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

#### • Análises Microbiológicas:

Bolores e Leveduras	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g

#### • Grupo Alimentar:

Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação.

### INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

### ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em paletes e separado por data de fabricação.

### TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpo, seco, livre de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

### VALIDADE

24 meses (2 anos) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Os sais, especiarias, vinagres, ervas, chás, temperos e aditivos alimentares são dispensados da tabela nutricional desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional, conforme RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

### ALIMENTO - IMAGEM



Imagem meramente ilustrativa.

Por se tratar de um produto natural o mesmo pode sofrer variação de coloração e/ou granulometria.

As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes.