

### 1. Producto

Nombre del producto:	Carragenina para lácteos
Fórmula química:	C <sub>24</sub> H <sub>36</sub> O <sub>25</sub> S <sub>2</sub>
CAS NO.:	9000-07-1
Fabricante:	Marcel Carrageenan
País de origen:	Filipinas
Notificación de Materia Prima:	MPA-PH-17-01766

### 2. Descripción

La carragenina es diseñada para la elaboración de dulce de leche y puede ser utilizada en la elaboración de otros productos lácteos.

### 3. Ingredientes

Este producto está compuesto de carragenina.

### 4. Características sensoriales

Características	Especificaciones
Apariencia Polvo	
Color Marrón claro	
Sabor Neutral, ligero a algas	
Olor Neutral	

### 5. Características físicas/químicas

Características	Método	Especificaciones
Viscosidad	AOAC	Min. de 10 cps
Resistencia al gel de potasio	AOAC	10-50 g
pH	AOAC	8-11

### 6. Características microbiológicas

Características	Especificaciones
Recuento total de la placa	Max. 5.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Max. 100 UFC/g
Salmonella	Negativo/ 10g
Escherichia coli	Negativo/ 1g

### 7. Especificaciones Metales Pesados

Características	Método	
*Metales pesados (como Pb)	AOAC Max. 20 ppm	
*Arsénico	AOAC Max. 3 ppm	
*Plomo	AOAC Max. 5 ppm	

### 8. Nota aclaratoria

Las especificaciones marcadas con un asterisco (\*) son declaradas en este documento pero no son incluidas en el Certificado de Análisis, ya que ellas no son analizadas por lote de fabricación si no son evaluadas en una periodicidad de un año al azar según los criterios de análisis de riesgos especificados por el fabricante.

### 9. Áreas de aplicación e intención de uso

La carragenina es un producto ampliamente utilizado en la industria alimenticia en:

- Productos Lácticos: Helados, chocolatadas, flanes, pudines, crema de leche, yogures, postres cremosos, quesos, postres en polvo y leche de coco.
- Dulces y confituras: Postres tipo gelatina, jaleas, dulces en pasta, marshmallow, caramelos de goma, confites y merengues.
- Bebidas: Clarificación y refinación de zumos, cervezas, vinos y vinagres, chocolatadas, jarabes y zumos de fruta en polvo.
- Panificación: Coberturas de tartas, rellenos de tortas y masas de pan.
- Salsas y sopas: Salsas de ensalada, en polvo, sopas en polvo, mostaza, salsa blanca y salsas listas para pastas.

Cumpliendo con los lineamientos del Codex Alimentarius en los productos y dosis permitidas.

### 10. Empaque y presentación

**Empaque:** Saco de papel de doble capa de papel kraft y un revestimiento de bolsa plástica con 25 kg de contenido de producto.

**Etiquetado:** Empaque rotulado con el nombre del producto, número de lote de producción, fecha de elaboración, vencimiento, Certificación Kosher y nombre del fabricante.

### 11. Almacenamiento y distribución

Se recomienda almacenar en un lugar fresco, seco y manteniendo su empaque original.

### 12. Vida Útil

Consumir preferiblemente durante los dos años posteriores a su fecha de fabricación.

### 13. Dosis

Se recomienda utilizar una dosis de 5g por kg de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación. Para mayor detalle de cada aplicación comunicarse con el Departamento Técnico.

### 14. Declaración de Alérgenos

Este producto no contiene alérgenos y se encuentra libre de gluten.

### 15. Certificación Kosher

Disponible



### 16. Declaración de GMO

Disponible

### 17. Origen

Síntesis química

### 18. Declaración de Pesticidas

No contiene pesticidas.

### 19. Declaración de Radiación.

Este producto se encuentra libre de radiación.

### 20. Método de producción

Extracto proveniente de las algas marinas.

### 21. Tabla Nutricional

En 1 gramo de producto	
Carbohidratos 50 %	
Grasa 1 %	
Proteína 2 %	
Energía total 2.20 kcal/g	

### 21. Pureza y legislación

Se siguen las regulaciones estipuladas por el Ministerio de Salud de Costa Rica y el Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.54:18, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Se puede facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.

### 22. Otra información

Este producto está elaborado de tal forma que se garantiza su calidad e inocuidad, permitiendo que sea apto para el consumo humano (seguridad física, química y microbiológica).

Insumos Químicos y Servicios de Costa Rica, SRL, declara que los datos descritos en el presente documento son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.