



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 05/12/2024 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-060643-AGAR-14-116-04-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060643
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Agar - N°29
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Agar-agar Agar Agar-Agar

Gélifiant utilisé pour les préparations aux fruits et les confiseries aux fruits
Gelling agent used for fruit preparations and fruit confectionery
Geliermittel für Fruchtzubereitungen und Fruchtsüßwaren

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étrangers. Aspect : poudre. Couleur : blanc cassé à jaunâtre.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : off white to yellowish.
Geruch-Geschmack : keiner. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : cremeweiß bis gelblich.

EAN / UC	3614680606437
----------	---------------

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : gélifiant(s) : E406.

Ingredient(s) : gelling agent(s) : E406 (Agar agar).

Zutat(en): Geliermittel(n) : E406.

Ajout si nécessaire de maltodextrine /dextrine de maïs pour standardizer le produit. Ce produit n'a aucune fonction technologique dans le produit fini, et ne nécessite par conséquent pas d'étiquetage.

Néanmoins, c'est une décision relevant de la responsabilité de l'utilisateur final qui définit s'il déclare ou non ces additifs selon le règlement INCO (UE) N°1169/2011 en fonction de la composition et du dosage dans le produit fini.

Addition of maltodextrin/corn dextrin if necessary to standardize the product. This product serves no technological function in the final product, and consequently it does not have to be labelled.

However, it is a decision for the end user to decide whether or not to declare these these additives according to INCO (EU) Regulation N°1169/2011 depending on the composition and dosage in the finished product.

Falls erforderlich wird Maltodextrin/Maisdextrin zugegeben um das Produkt zu standardisieren. Diese Produkte erfüllen keine technologische Funktion im Endprodukt und müssen daher nicht deklariert werden.

Es ist jedoch eine Entscheidung des Endverbrauchers, ob er diese Zusatzstoffe gemäß der INCO (EU)-Verordnung Nr. 1169/2011 deklariert oder nicht, abhängig von der Zusammensetzung und Dosierung des Endprodukts.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 700 g

Produit conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich.

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.

Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.

Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Force du gel / Gel Strength / Gelstärke	950 +/- 50 g/cm²
Humidité / Moisture / Feuchtigkeit	< 22 %
pH	5 - 7,5 (1,5% solution)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/5g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	720 KJ / 172 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0,1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0,4 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0,4 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0,1 g
Sel / Salt / Salz	2,5 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Oufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Agar-agar : origine UE

Agar : EU origin

Agar-Agar : EU Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Disperser **Agar** dans la préparation liquide à froid
- Un pré-mélange d'**Agar** avec une partie du sucre en poudre de la recette peut faciliter la dispersion
- Porter à ébullition cette préparation et l'y maintenir au minimum 1 minute afin de garantir une hydratation optimum et une gélification homogène
- Couler la préparation chaude dans le moule et refroidir rapidement pour une prise de gel rapide et homogène

- Disperse **Agar** in the cold liquid preparation
- You can facilitate dispersion with the pre-mixed **Agar** and a part of powdered sugar from the recipe
- Bring this preparation to a boil and boil it for at least 1 minute to ensure optimum hydration and homogeneous gelation.
- Pour the hot preparation into the mould and cool quickly for a fast and homogeneous gel setting.

- Agar in Wasser oder Zubereitungsflüssigkeit auflösen.
- Das Auflösen kann erleichtert werden, indem der Agar vorher mit Puderzucker gemischt wird.
- Die Zubereitung für mindestens 1 Minute erhitzen, um eine optimale Feuchtigkeit und homogene Masse zu erhalten.
- Gießen Sie die Zubereitung dann in eine Form. Anschließend alles schnell abkühlen lassen für eine schnelle Gelierung.

Dosage recommandé : 0,5 - 2%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0.5 - 2%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,5 - 2%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : Agar est une matière sensible à l'hydrolyse. Une chauffe prolongée d'une préparation plutôt acide (pH <4) pourrait nuire à la prise de gel lors du refroidissement. Dans ces cas là, vous pouvez essayer d'atténuer le phénomène en réduisant l'acidité de la préparation à l'aide de **Sodium Cl** ou tout simplement augmenter le dosage d'Agar. Agar n'est pas compatible avec les préparations à base d'alcool. Les gels produits avec Agar ne sont pas stables à la congélation mais sont plutôt stable à la cuisson. Il peut donc aisément être utilisé pour des inserts et fourrages de fruit dans des produits de pâtisserie (cake, financiers ...) mais n'est pas recommandé pour les inserts de fruit pour entremets surgelés/congelés. Il produit par ailleurs des gels plutôt opaques.

Comment / Limitations: Agar is a material sensitive to hydrolysis. Prolonged heating of a rather acidic preparation (pH <4) could affect gel absorption during cooling. In these cases, you can try to reduce the phenomenon by reducing the acidity of the preparation using **Sodium Cl** or simply increase the dosage of Agar. Agar is not compatible with alcoholbased preparations. Gels produced with Agar are not freeze resistant but are more or less cooking resistant. It can therefore easily be used for fruit inserts and fillings in pastry products (cake, financier, etc.) but is not recommended for frozen/deep frozen dessert fruit inserts. It also produces rather opaque gels.

Kommentar / Einschränkungen: Agar ist hydrolyseempfindlich. Durch zu langes Erhitzen einer sauren Zubereitung (pH-Wert<4) kann die Gelierung beim Abkühlen gefährdet werden. In diesem Fall können Sie die Zubereitung mithilfe von **Sodium Cl** (Natrium)reduzieren oder den Agaranteil erhöhen. Agar kann nicht mit alkoholischen Zubereitung gemischt werden. Gel mit Agar sind nicht gefrierstabil, kann aber erhitzt werden. Man kann Agar für Kern- und Fruchtfüllungen von Konditoreiprodukten nutzen. Agar ist aber nicht für gefrorene Füllungen geeignet. Gele mit Agar sind eher undurchsichtig.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:



KOSHER / KOSHER / KOSCHER



NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.