

Каррагинан

Спецификация

Название продукта: КАРРАГИНАН

INCI: Carrageenan

Технологические функции: В пищевой промышленности - загуститель, гелеобразователь, стабилизатор.

Упаковка: мешки 25 кг

Срок годности: 18 месяцев

Страна происхождения: Китай

CAS №: 11114-20-8

	Спецификация	Спецификация
Показатели	BLK 1120, Каппа, полураф	BLK 2120, Каппа, раф
Внешний вид	От желтоватого до белого, сыпучий порошок	От желтовато-коричневого до желтоватого, сыпучий порошок
Размер частиц	Через 120 МЕШ 90 %	Через 120 МЕШ 90 %
Сульфат (% в пересчете на SO_4^{2-})	15-40	15-40
Потери при сушке (%)	≤ 12	≤ 10
Зольность (%)	15-40	15-40
Вязкость (m.Pas)	≥ 5	≥ 5
Сила геля (г/см ²) (1.5%, 0.2% KCl)	$\geq 1,300$	≥ 500
Прозрачность %	≥ 70	-
Не растворимая в кислоте зола %	≤ 1	≤ 1
Уровень pH	8,0 – 11,0	8,0 – 11,0
Мышьяк (мг/кг)	$\leq 3,0$	< 3
Свинец (мг/кг)	$\leq 5,0$	$\leq 5,0$
Ртуть (мг/кг)	≤ 1	≤ 1
Кадмий (мг/кг)	≤ 2	≤ 2
Общая обсемененность (cfu/g)	$\leq 5,000$	$\leq 5,000$

Дрожжи и плесень (cfu/g)	≤300	≤300
E. coli	В 5 г. отсутствует	В 5 г. отсутствует
Сальмонелла	В 10 г. отсутствует	В 10 г. отсутствует