

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА
Пищевой Агар
700 CE

анализ продукта	результат	ед.измерения	метод
Источник агара (сырой материал)	Gracilaria chtlensis		
F.D.A. Эtiquирование	агар		
F.D.A. Статус	безвредный полностью		
Внешний вид	порошок		органолептика
Цвет	желтовато белый		органолептика
Запах	без запаха		органолептика
Вкус	без вкуса		органолептика
Прочность геля	>700	г/см ²	р-р. 1,5% Nikkansui метод
Влажность	<19	%wt	анализ Mettler Toledo
Размер	80	меш	ASTM
Общая зольность	<4	%wt	600°C, 4ч.
pH cold	6.5 - 7.5	PH	Susp. 1.5% pH метр
Температура гелеобразования	>38	°C	р-р 1.5%
Точка таяния	>87	°C	Gel of 1.5% sol to liquid
Чистота	>25	Cms.	р-р. 1.5%, 60°C, Secchi disk
Поглощение воды	<60	мл H ₂ O	5 г. в 100 мл, 24 ч.
Время растворения	5	мин	р-р. 1,5% мак. кипения
Вязкость при t 60°C	4.5 - 30	Cps	р-р. 1,5% Нааке вискозиметр
Посторонние примеси	<1.0	%wt	гравиметрический
Кислотонерастворимый	<0.6	%wt	в HCL
Общая обсемененность	<5.000	КОЕ/г.	
Всего Колиформ	тест отрицательный	MPN/г.	
Fecal Колиформы	отсутствует	MPN/г.	
Сальмонелла	отрицательно		в 25 г.
Срок годности в оригинальной упаковке	> 3 года		



Подпись
Печать

Перевод выполнила
Прокопова Е.В.

AGAR DEL PACIFICO S.A. - AGARPAC
INDUSTRIAL SITE AV. FEDERICO SCHWAGER 1112 PARQUE INDUSTRIAL CORONEL
P.O. BOX 3687 CONCEPCION - CHILE
ТЕЛ: 56 - 41-2751 286 ФАКС: 56 - 41-2751 143
Email agarpac@itn.cl
www.agarpac.com