Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

FICHA TÉCNICA

ALGINATO SÓDICO (E-401)

Nº CAS: 9005-38-3	**Nombre químico**: Alginato de sodio, sal de sodio de ácido algínico.
Nº CE: 618-415-6	
Formato: 100 y 250 g y 1 y 5 kg	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo blanco a marrón claro inodoro
Solubilidad	Insoluble en etanol

ESPECIFICACIÓN	**VALOR TEÓRICO**
Viscosidad (sol. 1 %)	230 – 400 mPa·s
pH (sol. 1 %)	6,0 – 8,5
Pérdida por desecación	máx. 15 %
Granulometría (< 125 µm)	mín. 90 %
Granulometría (< 500 µm)	mín. 99 %
Especificaciones microbiológicas: Recuento total de placas Levadura y moho *E. coli* *Salmonella spp.*	 máx. 5000 /g máx. 500 /g Ausencia /5g Ausencia /10g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Energía (Kcal/KJ)	190/760
Grasas totales	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Carbohidratos totales	20 g
de los cuales azúcares	20 g
Fibra dietética	53 g
Proteínas	0g
Sodio	7,45 g

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- Origen geográfico: Francia
- Libre de alérgenos conforme al Reglamento (UE) 1169/2011
- No contiene GMO conforme a los Reglamentos (CE9 1829/2003 y 1830/2003
- Producto apto Halal y Kosher
- No ha sido irradiado
- Cumple con JECFA, FDA y el Reglamento (UE) 231/2012 de aditivos alimentarios y consumo humano
- Cumple con el 1881/2006/CE con respecto a los contaminantes en materias para alimentación

Usos:

- Materia prima básica para la industria química básica.
- Aditivo alimentario, como agente de glaseado y gelificante, emulsionante, espesante, espumante, estabilizadores, humectantes, incrementadores de volumen, secuestrantes, sustancias inertes.

Almacenaje:

- Evitar fuentes de calor, radiaciones, electricidad y el contacto con alimentos
- Mantener lejos de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos o alcalinos
- Almacenar los envases entre 5 y 35ºC, en un lugar seco y bien ventilado
- Almacenar en el envase original hasta su uso.
- Vida útil: 12 meses desde fabricación

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

LIMITACIONES DE USO

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

Producto	Dosis máxima (mg/kg o mg/l)	Restricciones o excepciones
Nata pasteurizada sin aromatizar (excepto la nata con bajo contenido en grasa)	Quantum satis	
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	500	Solo postres y flanes
Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes	1000	Desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE	1000	Desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias, en preparados de enzimas	Quantum satis	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias, en el alimento final, exceptuando las bebidas	Quantum satis	
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias, en bebidas	Quantum satis	
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II	Todos los nutrientes
Grupo I		

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación	Quantum satis	
Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	Quantum satis	
Otras natas	Quantum satis	
Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	Quantum satis	Excepto la mozzarella y el queso fresco fermentado por la acción de organismos vivos, sin aromatizar
Queso fundido	Quantum satis	
Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16	Quantum satis	
Sucedáneos de producto lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	Quantum satis	
Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas	Quantum satis	
Aerosol de aceite vegetal para freír	Quantum satis	
Helados	Quantum satis	
Frutas y hortalizas secas	Quantum satis	Los aditivos E410, E412, E415 y E417 no podrán utilizarse para producir alimentos destinados a rehidratarse en la ingestión
Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera	Quantum satis	
Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota	Quantum satis	
Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar	Quantum satis	
Productos elaborados a base de patata	Quantum satis	
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE	Quantum satis	Solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento	Quantum satis	Las sustancias inscritas con los números E 400-404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412-415, E 417, E 418, E 425 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos del presente Reglamento, como artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca; los aditivos E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión E 425 no podrá utilizarse artículos de confitería a base de gelatina
Chicle	Quantum satis	
Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4	Quantum satis	
Almidones y féculas	Quantum satis	
Cereales de desayuno	Quantum satis	
Pastas alimenticias secas	Quantum satis	Solo pasta sin gluten o destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE
Ñoquis de patata	Quantum satis	
Rellenos para pasta (raviolis y similares)	Quantum satis	
Noodles (fideos orientales)	Quantum satis	
Masa para rebozar	Quantum satis	
Cereales precocinados o elaborados	Quantum satis	
Panes y panes especiales	Quantum satis	Excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería	Quantum satis	
Carne elaborada no tratada térmicamente	Quantum satis	
Carne elaborada tratada térmicamente	Quantum satis	excepto foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben
Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne	Quantum satis	
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	Quantum satis	
Huevas	Quantum satis	
Huevos y ovoproductos elaborados	Quantum satis	
Otros azúcares y jarabes	Quantum satis	
Sustitutos de la sal	Quantum satis	
Condimentos y aderezos	Quantum satis	
Vinagres	Quantum satis	
Mostaza	Quantum satis	
Caldos y sopas	Quantum satis	
Salsas	Quantum satis	
Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	Quantum satis	
Levadura y productos de levadura	Quantum satis	
Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	Quantum satis	
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)	Quantum satis	
Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)	Quantum satis	
Alimentos destinados a personas con intolerancia al	Quantum satis	Incluida la pasta seca

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº41/2009		
Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas	Quantum satis	Solo jugos de legumbres u hortalizas
Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares	Quantum satis	Solo néctares de frutas y hortalizas; no podrán utilizarse E420, E421, E953, E965, E966, E967 ni E968
Bebidas aromatizadas	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Otros	Quantum satis	excepto té en hojas sin aromatizantes, incluido el café instantáneo aromatizado; no deben utilizarse en bebidas E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Sidra y perada	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Vino de fruta y vino elaborado	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Hidromiel	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº110/2008	Quantum satis	excepto whisky o whiskey; no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968, excepto en licores
Vinos aromatizados	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Bebidas a base de vino aromatizado	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968

Químics Dalmau
productes químics i drogueria en general

OFICINA CENTRAL Y VENTAS
Tel. 93 430 59 56 - Fax 93 363 01 41
C/. Villarroel,180 – 08036 Barcelona
vendes@quimicsdalmau.net

ALMACEN Y DISTRIBUCIÓN
Polígono Industrial Can Jardi
C/. Compositor Verdi, 72
08191 RUBI (Barcelona)

bebidas alcohólicas con menos del 15% de alcohol		
Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones	Quantum satis	
Frutos secos elaborados	Quantum satis	
Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	Quantum satis	
Complementos alimenticios sólidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión
Complementos alimenticios líquidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	
Complementos alimenticios en forma de jarabes o masticables	Quantum satis	
Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	