

**1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO**

AGAR AGAR

**2. DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL**

NO EXISTE.

**3. MARCAS QUE RESPALDAN POR ESTA FICHA TÉCNICA**

PRODUCTO SALUGRAN LM S.A.S

**4. PRESENTACIÓN COMERCIAL**

DE 1 A 20.000 GRAMOS

**5. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO**

**6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO**

AGAR AGAR ES UN POLISACÁRIDO COMPLEJO EXTRAÍDO DE ALGAS ROJAS DE LA CLASE RHODOPHYCEAE. POR LO GENERAL, LAS ALGAS MARINAS SE COSECHAN A MANO A LO LARGO DE LAS COSTAS Y SE DEJAN SECAR AL SOL DESPUÉS DE RECOLECTARLAS. LUEGO, LAS ALGAS SE PROCESAN MEDIANTE EXTRACCIÓN CON AGUA CALIENTE, FILTRACIÓN Y CONGELACIÓN. SEGÚN EL NIVEL DESEADO DE PUREZA, LOS PASOS ADICIONALES PUEDEN INCLUIR EL BLANQUEO O EL TRATAMIENTO QUÍMICO, LA EXTRACCIÓN ADICIONAL, LA FILTRACIÓN, LA GELIFICACIÓN, LA CONGELACIÓN Y LA DESCONGELACIÓN. EL PASO FINAL EN EL PROCESO ES EL SECADO Y LA MOLIENDA SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES PARA PRODUCIR EL GRADO COMERCIAL DE AGAR EN POLVO QUE SE USA COMÚNMENTE EN LA ACTUALIDAD.

**7. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
TEXTURA	POLVO.
COLOR	BLANCO-BEIGE.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.

**8. COMPOSICIÓN CUALITATIVA.**

AGAR-AGAR.

**9. MODO DE CONSERVACIÓN**

CONSERVÉSE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

**10. VIDA UTIL**

8 MESES.