

## Satiagel™ MM 460

### DESCRIPTION

Is a food additive used as a texturant.  
It is a gelling agent particularly suited to the manufacture of hot-filled dairy desserts.  
At a dosage of 0.20% to 0.35%, it produces a demoldable and gellified texture with a firm and brittle consistency

### This product consists of:

- Carrageenans E 407
- Dextrose
- Potassium Chloride E 508

### PRODUCT CLASSIFICATION

INS 407 [E407]  
INS. 508 [E508]

**Country of Origin**  
France



### SPECIFICATIONS

#### Chemical/physical specifications

Parameter		Unit	Min	Typical	Max	Text
Flan strength	at 0.3% in whole milk	g				Conform*
pH	1% sol.		8		11	on gum
Loss on drying	-	%			12	
Granulometry	< 250 µm (US 60#)	%	95			on gum

\* Strength of a flan at 0.3% in reconstituted milk - Measured at 10°C (50°F), on a Penetrometer. Comparison with a reference.

#### Microbiological specifications

Parameter		Unit	Min	Typical	Max	Text
Total plate count	/g				5000	
Yeasts+moulds	/g				300	
E. coli	/5g					absent
Salmonella	/10g					absent

#### Typical product data

Parameter		Unit	Typically
Appearance	-		creamy-white to light-brown powder
Odour+taste	-		neutral



SARL Farming Pro

CiteZahraouia, Maghnia, Tlmcen, Algerie, 13000  
+213 661 171 9703 / +213 43 314 331  
Info@farmingprodz.com  
www.farmingprodz.com



RC: 23B0265874-01/13  
N° Fisc: 002313026587438  
N° Art: 13271006370  
Banque: BEA 114  
N° Compte : 002001141142200207-62

**Allergens (Legal directives)**

**Allergen information**

	Presence	Comment
Cereals containing gluten and products thereof	No	*
Wheat and products thereof	No	
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	
Milk and products thereof (including lactose)	No	
Nuts and products thereof	No	**
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

\* Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)

\*\* Nuts i.e.: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts

The above list of allergens is in accordance with Annex II of Regulation (EU) n° 1169/2011 on food information to consumers

The above list of allergens is in accordance with Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA)

The above list of allergens is in accordance with Health Canada, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

**Dietary information**

Suitable for	Certified		Comment
Halal	Yes	Yes	
Kosher	Yes	Yes	Kosher parve

**GMO statement**

This product is not required to be labeled in accordance with the GMO labeling provisions of REGULATION (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 22 September 2003.

**Legal requirements**

Food additives contained in this product comply with the definition and specifications from JECFA (FAO/WHO), FDA (21 CFR) and EU Commission Regulation 231/2012 as amended.

However, we recommend that the user ensures that this product is in compliance with the local regulations in force, particularly in the country where the product is to be consumed.

**STANDARD PACKAGING**

25 kg (net) PE bags hermetically sealed

Single plastic: white outside/blue inside

**RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS**

Store in original packaging until use

Store under cool and dry conditions



SARL Farming Pro

Cite Zahraouia, Maghnia, Tlmcen, Algerie, 13000  
 +213 661 171 9703 / +213 43 314 331  
[Info@farmingprodz.com](mailto:Info@farmingprodz.com)  
[www.farmingprodz.com](http://www.farmingprodz.com)



RC: 23B0265874-01/13  
 N° Fisc: 002313026587438  
 N° Art: 13271006370  
 Banque: BEA 114  
 N° Compte : 002001141142200207-62

**SHELF LIFE FOR PACKED PRODUCT**

Shelf life after production date (months): 36

**SHELF LIFE COMMENTS**

The specified shelf life can only be guaranteed for this product if the above mentioned recommended storage conditions are respected.

**FUNCTIONALITY**

**DISPERSION**

To disperse the product without lumps:  
- pre-mix the powder with the other dry ingredients,  
- or, disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol),  
and pour the preparation into the liquid while stirring.  
Continue stirring to obtain a complete dispersion.

**DISSOLUTION**

The dissolution of the product depends on the medium and the process:  
it is improved by heat-treatment (time, temperature), shear-stress (propeller, exchanger, homogenizer).  
A dissolution can be obtained from 80°C (176°F)

**APPLICATION**

**MEDIA / USES**

The product can be used in aqueous, dairy, or fruit media, with various total solids contents.

**TEXTURE**

The gel sets when cooled to a temperature of between 40 to 45°C (104-113°F).

**Country of origin definition:**

Country of Origin or product origin is defined as the country where the material was manufactured/produced/cultivated.

When the material undergoes substantial transformation in a second country, the country in which the transformation is performed shall be considered the country of origin.

**Disclaimer:**

The information contained herein is believed to be true and accurate. However, all statements, recommendations or suggestions are made without any guarantee, representation or warranty, express or implied, on our part. WE THEREFORE DISCLAIM TO THE FULLEST EXTENT PERMITTED BY LAW, ANY AND ALL WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED REGARDING THE INFORMATION OR PRODUCTS REFERRED TO HEREIN, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF SATISFACTORY QUALITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. We accordingly also exclude all liability in connection with the purchaser's/user's use of the products or the information referred to herein. All such risks are assumed by the purchaser/user. Further, the information contained herein is subject to change without notice. For the avoidance of doubt, however, nothing in this document excludes or limits our liability for death or personal injury caused by our negligence or for fraudulent misrepresentation.



Voici des informations plus détaillées sur **Satiagel MM 460**, notamment ses caractéristiques, ses avantages et ses applications spécifiques :

### Caractéristiques :

1. **\*Origine\*** : Extrait d'algues rouges.
2. **\*Composition\*** : Principalement du carraghénane, un polysaccharide.
3. **\*Forme\*** : Poudre blanche à légèrement jaunâtre.
4. **\*Solubilité\*** : Soluble dans l'eau chaude, formant un gel en refroidissant.
5. **\*pH\*** : Fonctionne bien dans une large gamme de pH, mais les performances peuvent varier selon le pH du produit final.

### Avantages :

1. **\*Gélifiant puissant\*** : Crée des gels fermes et élastiques.
2. **\*Stabilisant\*** : Empêche la séparation des phases dans les produits émulsifiés.
3. **\*Épaississant\*** : Augmente la viscosité des liquides.
4. **\*Amélioration de la texture\*** : Offre une texture lisse et crémeuse dans les produits alimentaires.
5. **\*Compatibilité\*** : Peut être utilisé en combinaison avec d'autres hydrocolloïdes pour optimiser les textures et les fonctionnalités.

### Applications spécifiques :

#### 1. Produits laitiers :

- **Yaourts et crèmes dessert** : Améliore la consistance et la stabilité. Utilisé typiquement à des concentrations de 0,1 à 0,3 %.
- **Fromages fondus** : Renforce la texture et améliore la capacité de fusion.

#### 2. Desserts gélifiés :

- **Gelées et puddings** : Forme des gels fermes et transparents. Concentration typique de 0,2 à 0,5 %.
- **Garnitures de pâtisserie** : Maintient la stabilité et la texture des garnitures sucrées.

#### 3. Sauces et condiments :

- **Sauces épaisses et crèmes** : Stabilise et épaissit sans affecter la saveur.
- **Vinaigrettes** : Empêche la séparation de l'huile et de l'eau.

#### 4. Produits carnés :

- **Charcuterie et produits à base de viande** : Améliore la liaison des ingrédients et la texture globale.

#### 5. Produits de boulangerie :

- **Garnitures et glaçages** : Assure la stabilité des garnitures et des glaçages en pâtisserie.

### Dosage et préparation :

- **Dosage** : Varie généralement entre 0,1 % et 1 % selon l'application spécifique.
- **Préparation** : Dissoudre dans de l'eau chaude, puis mélanger dans le produit final. Le gel se forme en refroidissant.

### Conseils d'utilisation :

- **Pré-hydratation** : Il est préférable de pré-hydrater le Satiagel MM 460 dans de l'eau froide avant de l'ajouter au système chaud pour garantir une distribution homogène et éviter les grumeaux.
- **Dissolution et chauffage** : Il doit être chauffé à une température appropriée pour assurer une dissolution complète et une interaction correcte avec les autres ingrédients.
- **Agitation continue** : Maintenir une agitation continue pendant l'ajout et le chauffage aide à éviter la formation de grumeaux et à garantir une texture homogène.

SARL Farming Pro

 Cite Zahraouia, Maghnia, Tlmcen, Algerie, 13000  
 +213 661 171 9703 / +213 43 314 331  
 [Info@farmingprodz.com](mailto:Info@farmingprodz.com)  
 [www.farmingprodz.com](http://www.farmingprodz.com)



**RC:** 23B0265874-01/13  
**N° Fisc:** 002313026587438  
**N° Art:** 13271006370  
**Banque:** BEA 114  
**N° Compte :** 002001141142200207-62