

GOMA XANTANA 80 MESH

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un tipo de polisacárido biológico hidrofílico, que está fabricado a partir de almidón de maíz después del proceso de fermentación con *Xanthomonas campestris*, extracción, secado y triturado.

La goma xantana es ampliamente utilizada en alimentación, farmacia, química fina, extracción de petróleo y otros ámbitos, gracias a su efecto superior espesante y estabilizante, resistencia al cizallamiento y su propiedad reológica única de pseudo-plasticidad.

Es un tipo de goma xantana de grado alimentario, que cumple con los estándar FCC IV y E415 (Reglamento UE N° 231/2012).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICO-QUIMICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Aspecto	Polvo casi blanco o amarillo claro
Tamaño de partícula	80 mesh
Viscosidad (solución 1% en 1% KCl)	1200-1700 cps
pH (solución 1%)	6.0-8.0
Pureza	91-108%
Pérdidas por desecación	≤ 15%
Cenizas	≤ 16%
Plomo	≤ 2 ppm
Nitrógeno total	≤ 1.5%
Ácido pirúvico	≥ 1.5%
Etanol	≤ 500 ppm
Propan-2-ol	Cumple con E415
Solubilidad	Soluble en agua / Insoluble en etanol

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLOGIA	ESPECIFICACIÓN
Recuento total en placa (30°C)	≤ 2000 ufc/g
Mohos y levaduras	≤ 100 ufc/g
<i>E.coli</i>	Ausencia en 5g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 10g
<i>Xanthomonas campestris</i>	Células viables ausentes en 1g

 Fitness & Catering division <i>Pol. Ind. EL PEDREGAR C/Progrés, 1 nave 9</i> <i>08160 Montmeló – BARCELONA - SPAIN</i> <i>☎ 34 93.861.65.72 Fax 34 93.840.41.14</i> <i>EMAIL comercial@catereasy.es</i> www.catereasy.es	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	
		Código producto: 00448
		Revision: 04/2016 Ed: 02

APLICACIÓN

Salsa de ensaladas, mayonesa, bebidas, etc.

ENVASE Y EMBALAJE

Bolsa de papel kraft, tambor de papel y cartón de 25 kg, con una bolsa interior de polietileno.

ALMACENAMIENTO

Almacenado en un lugar ventilado, limpio, seco y fresco, y no podría ser almacenado con sustancias venenosas, dañinas y corrosivas.

VIDA ÚTIL

24 meses

DOSIS DE USO

Dosis máxima permitida para cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.

CaterEasy

Fitness & Catering division

Pol. Ind. EL PEDREGAR C/Progrés, 1 nave 9

08160 Montmeló – BARCELONA - SPAIN

☎ 34 93.861.65.72 Fax 34 93.840.41.14

EMAIL comercial@catereasy.es

www.catereasy.es

FICHA TÉCNICA

Código producto: 00448

Revision: 04/2016

Ed: 02

Toda la información contenida en este documento es una transcripción de su original.