

FICHA TÉCNICA

Goma Konjac

1. Producto

Nombre del producto:	Goma Konjac
Cas No.:	37220-17-0
Fabricante:	Hubei Yizhi Konjac Biotechnology Co., Ltd.
País de origen:	China
Registro sanitario:	MPA-CN-18-00214

2. Descripción

La Goma Konjac es un espesante y gelificante. Utilizada por su capacidad para absorber hasta 200 veces su propio peso en agua.

3. Ingredientes

Compuesta de Glucomanano.

4. Características sensoriales

Características	Especificaciones
Apariencia	Polvo
Color	Blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico

5. Características físicas/químicas

Características	Método	Especificaciones
Tamaño de la partícula	AOAC	(120-200 Mesh) 95%
Viscosidad	AOAC	≥25000 mPa.s
Contenido de humedad	AOAC	≤10 %
Contenido de glucomanano	AOAC	≥85 %
Transparencia	AOAC	≥60 %
pH	AOAC	5.0-7.0
Ceniza	AOAC	≤3.0 %
SO ₂	AOAC	≤0.3 g/kg

6. Características microbiológicas

Características	Método	Especificaciones
Recuento total en placa	AOAC	≤3000 UFC/g
Hongos y levaduras	AOAC	≤100 UFC/g
E.Coli, MPN/g	AOAC	No detectado

7. Especificaciones Metales Pesados

Especificaciones	Características	Método
Plomo	AOAC ≤ 0.8 mg/kg	
Arsénico	AOAC ≤ 3.0 mg/kg	

8. Nota aclaratoria

Las especificaciones marcadas con un asterisco (*) son declaradas en este documento, pero no son incluidas en el Certificado de Análisis, ya que ellas no son analizadas por lote de fabricación si no son evaluadas en una periodicidad de un año al azar según los criterios de análisis de riesgos especificados por el fabricante.

9. Áreas de aplicación e intención de uso

Utilizado ampliamente en la industria alimentaria para la producción de gelatina, mermelada, jalea, productos lácteos, cumpliendo con los lineamientos del Codex Alimentarius en los productos y dosis permitidas.

10. Empaque y presentación

Empaque: Saco de papel con un peso neto de 25 kg.

Etiquetado: Empaque rotulado con el nombre del producto, número de lote de producción, fecha de elaboración, vencimiento, Certificación Kosher y nombre del fabricante.

11. Almacenamiento y distribución

Se recomienda almacenar en un lugar fresco y seco.

12. Vida Útil

Consumir preferiblemente durante los dos años posteriores a su fecha de fabricación.

13. Dosis

Según el producto a elaborar y su formulación. Para mayor detalle de cada aplicación comunicarse con el departamento técnico.

14. Alérgenos

Este producto contiene sulfitos. Se encuentra libre de gluten

15. Consumidores especialmente vulnerables

Producto no apto para personas con hipersensibilidad a los sulfitos

16. Certificación Kosher

Disponible



17. Declaración de GMO

Disponible.

18. Origen

Extracción.

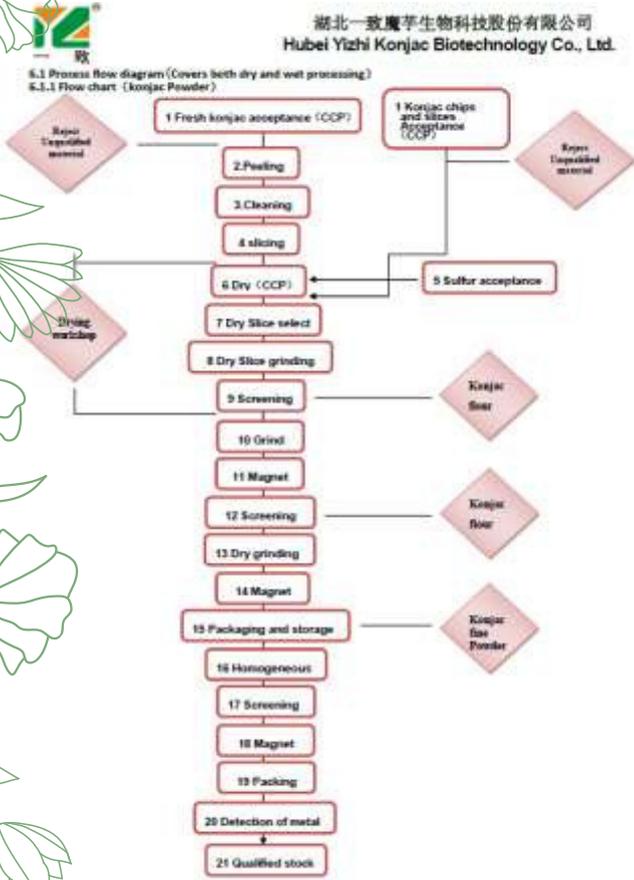
19. Declaración de Pesticidas

No contiene pesticidas

20. Declaración de radiación.

Este producto se encuentra libre de radiación.

21. Método de producción



22. Tabla Nutricional

En 1 gramo de producto	
Carbohidratos	90.5 %
Grasa	0 %
Proteína	1 %
Energía total	1.79 kcal/g

23. Pureza y legislación

Se siguen las regulaciones estipuladas por el Ministerio de Salud de Costa Rica y el Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.54:18, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Se puede facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.