

FICHA TÉCNICA

Goma Xantana

1. Producto

Nombre del producto: Goma Xanthan Mesh 200
 Fórmula (C₅H₁₀O₂)_n
 CAS NO.: 11138-66-2
 E NO: E 415
 Fabricante: GRUPO FUFENG
 País de origen: China
 Notificación de Materia Prima: MP-CN-17-01398

2. Descripción

Es un producto hidrosoluble tanto en frío como en caliente. Se utiliza como agente espesante, ligante, suspensor, estabilizante y emulsificante.

3. Ingredientes

Este producto está compuesto por goma xanthan.

4. Características sensoriales

Características	Especificaciones
Color Cremoso Blanco	
Olor Inodoro	
Sabor Característico	
Apariencia Polvo	

5. Características físicas/químicas

Características	Especificaciones
Tamaño de la Partícula (mesh)	No menos del 92% pasa por malla 200
Viscosidad (1% KLC,cps)	1200-1700
Relación de cizalladura	≥6.5
V1/V2	1.02~1.45
PH (solución al 1%)	6.0-8.0
Pérdida por secado (%)	≤15
Cenizas (%)	≤16
Nitrógeno total (%)	≤1.5
Acido Pirúvico (%)	≥1.5

6. Características microbiológicas

Características	Método	Especificaciones
Recuento total de la placa	UFC/g AOAC 990.12	≤ 2000
Hongos y Levaduras	UFC/g AOAC 997.02	≤ 100
Coliformes	NMP/g AOAC 991.14	≤ 0.3
Salmonella	AOAC 967.25	Ausente

7. Especificaciones Metales Pesados

Características	Método	Especificaciones
*Plomo	AOAC 993.14	ppm ≤ 2

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

Las aplicaciones alimentarias más habituales son:

- Salsas y sopas
- Productos cárnicos
- Productos lácteos
- Bebidas diversas
- Panadería y bollería

Cumpliendo con los lineamientos del Codex Alimentarius en los productos y dosis permitidas.

10. Empaque y presentación

Presentación: 25 kg netos, recubiertos de bolsa plástica con revestimiento como empaque primario y saco de dos capas de papel kraft como empaque secundario.

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

11. Almacenamiento y distribución

Almacenar en un sitio fresco y seco; no almacenar a la intemperie. La goma xanthan es un sólido higroscópico que puede absorber humedad del ambiente por lo tanto se deben mantener los sacos cerrados. En cuanto se abran y se consuman parcialmente es necesario volverlo a cerrar lo más herméticamente posible.

12. Vida Útil

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

13. Dosis

0.1% a 0.2% y/o según el producto a elaborar y su formulación. Para mayor detalle de cada aplicación comunicarse con el Departamento Técnico.

14. Declaración de Alérgenos

Este producto no contiene alérgenos y se encuentra libre de gluten.

15. Certificación Kosher

Disponible



16. Declaración de GMO

Disponible.

17. Origen

Natural.

18. Declaración de Pesticidas

No contiene.

19. Declaración de radiación

Se encuentra libre de radiación.

20. Método de producción

La Goma Xanthan se obtiene a partir de la fermentación de la glucosa realizada en cultivo puro de cepas seleccionadas del microorganismo Xanthomonas campestris.

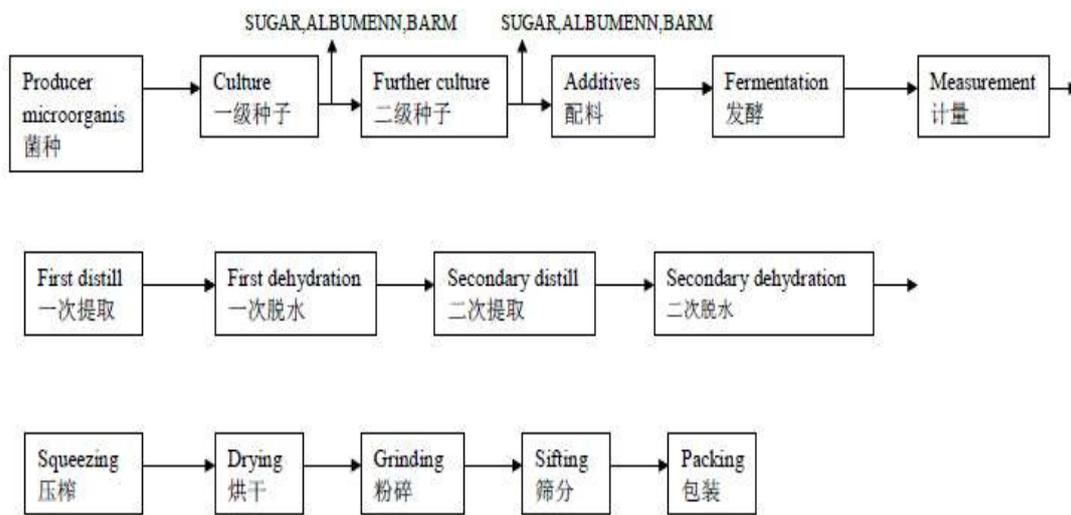


山东阜丰发酵有限公司

SHANDONG FUFENG FERMENTATION CO., LTD.

North Longshan Road, Junan, Shandong-276600, CHINA

Productin Flow Chart



21. Tabla Nutricional

En 1 gramo de producto	
Carbohidratos 77%	
Grasa 0 %	
Proteína 9 %	
Sodio 0 mg	
Potasio 0 mg	
Energía total 3.44 kcal/g	

22. 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.