

# GOMA XANTANA/ XANTHAN GUM

## Código/Code 608707

### CARACTERÍSTICAS GENERALES/ GENERAL CHARACTERISTICS

#### Descripción del producto/ *Product description:*

La goma Xantana es un polisacárido de elevado peso molecular producido por fermentación de la glucosa con un cultivo puro de *Xanthomonas campestris*.  
Se presenta en forma de polvo fino de color crema. Soluble en agua. Insoluble en etanol.

*Xanthan gum is a high molecular weight polysaccharide produced by fermentation of glucose with a pure culture of Xanthomonas campestris.*  
*Fine powder, cream color. Soluble in water. Insoluble in ethanol.*

#### Ingredientes/ *Ingredients:*

100% vegetal, de las bacterias *Xanthomonas campestris*.  
*100% vegetable, bacteria Xanthomonas countryside.*

#### Modo de uso/ *How to use:*

##### **Dispersión/Disolución// *Scatter/Dissolution***

Espolvorear la cantidad de goma Xantana a utilizar encima de un litro de líquido.  
Agitar con la batidora hasta que espese. Se disuelve tanto en frío como en caliente.  
Espesa todo tipo de salsas sin convertirlas en opacas. No pierde propiedades espesantes aunque se le aplique temperatura.

Nota: en solución acuosa acidificada disminuye su capacidad de gelificación.

*Sprinkle the amount of xanthan gum to use up a liter of liquid.*  
*Stir with whisk until thickened. It dissolves in both cold and hot temperatures.*  
*To thicken all kinds of sauces and does not make them opaque. It does not lose thickening properties when temperature is applied.*

*Note: in acidified aqueous solution reduces its ability to gel.*

##### **Dosis orientativas / *Dose guidance***

4–10g de xantana por litro de líquido  
*4-10g per liter of liquid xanthan.*

#### Aplicaciones/*Applications:*

La goma Xantana se utiliza como estabilizante, espesante, emulsionante y agente gelificante (en sistemas binarios con goma de garrofín formando geles elásticos). El carácter pseudoplástico que posee, la elevada resistencia a variaciones de pH y temperatura y la compatibilidad con la mayoría de las sales presentes en los alimentos lo hace adecuado para su uso en jugos, bebidas, aderezos, productos lácteos, salsas, productos de confitería, jarabes...

*Xanthan gum is used as a stabilizer, thickener, emulsifier and gelling agent (in binary systems with locust bean gum to form elastic gels). The pseudoplastic character, high resistance to changes in pH and temperature and compatibility with most of the salts present in food makes it suitable for use in juices, beverages, salad dressings, dairy products, sauces, confectionery, syrups ..*

Aprobado por: Rble. Técnico/ *Accepted by Tech.Resp* Fecha/Date: 17.02.2022 Edición/ *Edition:* 1

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO

**Condiciones de almacenamiento/Storage conditions:**

Vida útil de 36 años en las condiciones de almacenamiento especificadas. Conservar en envases bien cerrados y en lugar fresco y seco.

*Shelf life, at least 36 year after production when stored in cool and dry conditions.*

**Envasado/ Packaging:**

Bote de polipropileno de 400g. / 400g polypropylene jar.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/ PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Humedad (105°C)/ <i>Moisture</i>	máx. 12 %
pH	6 – 8
Granulometría/ <i>Particle size</i>	92% 200mesh

**CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Recuento aerobios mesófilos totales/ <i>Total viable count</i>	< 1.000 UFC/g
Mohos y levaduras/ <i>Yeasts and Molds</i>	< 100 UFC/g
<i>E.coli</i>	negative/25g
<i>Salmonella</i>	negative/25g
<i>Xantomonas campestris</i>	negative/g

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL CHARACTERISTICS**

Para 100 g de producto/ *Contained in 100g*

Energía/ <i>Energy</i>	725 kJ / 180 kcal.
Grasas / <i>Fat</i>	0,0 g
- saturadas/ <i>saturated</i>	0,0 g
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	0,0 g
- azúcares/ <i>sugars</i>	0,0 g
Fibra/ <i>fibre</i>	80,0 g
Proteínas/ <i>Protein</i>	5,0 g
Sal/ <i>Salt</i>	10,3 g

**Apto/ Suitable:**

Vegetariano/ Vegetarian: Apto/ suitable

Vegano/ Vegan: Apto/ suitable

Lacto-vegetariana: Apto/ suitable

Ovo-Lacto vegetariana: Apto/ suitable

Kosher: Certificado/ Certificated

Halal: Certificado/ Certificated

**CERTIFICADO DE ALÉRGENOS/ PRESENCE OF ALLERGENS**

<b>ALÉRGENOS/ ALLERGEN</b> (según Directiva/ following directive 2007/68/CE)	<b>PRESENCIA/ PRESENCE</b> (SI/NO; YES/NO)	
	<b>COMO</b> <b>INGREDIENTE/</b> <b>AS INGREDIENT</b>	<b>COMO POSIBLE</b> <b>CONTAMINACIÓN/</b> <b>AS POSSIBLE</b> <b>CROSS</b> <b>CONTAMINATION</b>
Cereales que contengan gluten y derivados/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo/ <i>Eggs and derivatives</i>	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/ <i>Fish and derivatives</i>	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ <i>Peanuts and derivatives</i>	NO	NO
Soja y productos a base de soja/ <i>Soya beans and derivatives</i>	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ <i>Milk and derivatives</i>	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados/ <i>Shell nuts and derivatives</i>	NO	NO
Apio y productos derivados/ <i>Celery and derivatives</i>	NO	NO
Mostaza y productos derivados/ <i>Mustard and derivatives</i>	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 g/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> / <i>Sulphite at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO2</i>	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces/ <i>Lupines and derivatives</i>	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ <i>Molluscs and derivatives</i>	NO	NO

**CERTIFICADO LIBRE DE GMO/ GMO DECLARATION**

FOODÍSSIMO, S.A. certifica que este producto **NO** procede de organismos genéticamente modificados según legislación vigente (Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003).

*FOODÍSSIMO, S.A., following the current legislation (Regulations 1829/2003 and 1830/2003), certify that this product does not contain genetically modified organisms.*

Aprobado por: Rble. Técnico/ Accepted by Tech.Resp    Fecha/Date: 17.02.2022    Edición/ Edition: 1

DOCUMENTO EMITIDO POR ORDENADOR, POR LO QUE NO VA FIRMADO