

ESPECIFICACIONES

REFERENCIA PRODUCTO	GOMA XANTANA
NOMBRE PRODUCTO	Goma xantana.
DESCRIPCIÓN	Es un hidrocoloide hidrofílico de alto peso molecular, que proporciona un excelente espesamiento y estabilización en sistemas basados en su comportamiento único pseudoplástico. Es fabricado por fermentación de almidón de maíz con xanthomonas campestris

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	
	Mínimo	Máximo
Viscosidad (1% de goma en 1% KCl) 60rpm	1400	1600 cps
Cenizas	-	16%
Pureza	91%	108%
Ratio de reparto	6,5	-
V1/V2	1,02	1,45
pH	6	8
Etanol y propan-2-ol	-	500 mg/kg
Nitrógeno total	-	1,5%
Ácido Pirúvico	1,5%	-
Plomo	-	2 ppm

MICROBIOLOGIA	ESPECIFICACIONES	
	Mínimo	Máximo
Recuento total en placa	-	5000 ufc/g / cfu g
Mohos y levaduras	-	300 ufc/g / cfu g
Xanthomonas campestris	Ausente / 1g	
E-Coli	Negativo / 5g	
Salmonella	Negativo / 10g	

GRANULOMETRIA	
En 80 mesh	Lo atraviesa no menos del 98%

Vida útil.	24 meses
Dosis.	Dosis máxima permitida para cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.
Toda la información contenida en este documento es transcripción literal del original recibido de nuestro proveedor.	