

**nome prodotto : Farina di semi di guar E412**

SCHEDA TECNICA

E412 GOMMA DI GUAR

Cod. 306002

DESCRIZIONE

La Gomma di Guar è un polisaccaride idrocolloidale naturale di grado alimentare, ottenuto dall'endosperma del seme di Guar (*Cyamopsis tetragonolobus*).

L'elevato tenore in galattomannani consente di esibire in sistemi acquosi, anche a freddo, evidenti proprietà viscosizzanti e stabilizzanti in un ampio intervallo di pH.

EINECS: 232-536-0

Conformità: E412 Reg. CE 231/2012.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Polvere bianco-giallognolo dal gusto e dall'odore neutri.

Buona disperdibilità. Solubile in acqua fredda.

APPLICAZIONI

La Gomma di Guar trova applicazione come addensante e stabilizzante in svariate tipologie di prodotti alimentari: zuppe, salse, minestre, alimenti per infanti, alimenti dietetici, prodotti istantanei, confetteria, e prodotti a base di latte come gelati yogurt, budini, formaggi, frappè, ecc.

SPECIFICHE

Umidità	max. 15 %
pH (sol. 1%, 25°C)	5,5 - 7,5
Viscosità (sol. 1% in acqua fredda, Brookfield RVF)	3.000 - 4.500 cps
Granulometria attraverso 100 µm	90 % (88 - 92)
Pentaclorofenolo	max. 0,01 mg/kg

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	max. 10.000 CFU/g
Coliformi totali	assenti /10g
Muffe e Lieviti	max. 500 CFU/g
E.coli	max. 3 CFU/g
Salmonella	assente/25 g

ETICHETTA CONSIGLIATA

Addensante/stabilizzante: gomma di guar (o E412).

CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 kg/netto.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 2 anni dalla data di produzione.



nome prodotto : Farina di semi di guar E412

www.andreagallos.itSCHEDA TECNICA
E412 GOMMA DI GUAR

Cod. 306002

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI N NOTE

	SI	N	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*		x	< 20 ppm
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		x	
Uova e prodotti a base di uova*		x	
Pesce e prodotti a base di pesce*		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		x	
Soia e prodotti a base di soia*		x	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		x	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		x	
Sedano e prodotti a base di sedano*		x	
Senape e prodotti a base di senape*		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		x	
Lupini e prodotti a base di lupini*		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		x	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		x	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		x	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		x	

*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE