



SCHEDA TECNICA

GOMMA XANTHANO E415

"PROGRESS" 200 MESH - Cod. 306013

DESCRIZIONE

La Gomma di Xanthano è un polisaccaride ad elevato peso molecolare, ottenuto per fermentazione di un carboidrato con ceppi naturali di *Xanthomonas campestris*. Le sue soluzioni manifestano un alto grado di viscosità anche a livelli di bassa concentrazione.

EINECS: 234-394-2.

Conformità: GRAS (FDA n° 14828720992).

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Polvere scorrevole di colore bianco-crema, dal gusto e dall'odore neutri.

Solubile in acqua, insolubile in etanolo.

APPLICAZIONI

La Gomma di Xanthano 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

pH (soluzione all'1 %)	6 - 8
Viscosità (soluzione acquosa all'1%)	1.200 - 1.700 cps
Shearing ratio	min. 6
Titolo	91 - 108 %
Ceneri	max. 13 %
V1:V2	1,02 - 1,45
Perdita all'essiccamento	max. 13 %
Acido piruvico	min. 1,5 %
Azoto	max. 1,5 %
Etanolo e propan-2-olo	max. 500 mg/kg

METALLI PESANTI

Arsenico	max. 3 mg/kg
Piombo	max. 2 mg/kg
Metalli pesanti	max. 10 mg/kg

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	max. 2.000 CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100 CFU/g
Coliformi	assenti/1g
E. coli	assente/5g
Salmonella	assente/10g



SCHEDA TECNICA

GOMMA XANTHANO E415

"PROGRESS" 200 MESH - Cod. 306013

Staphylococcus

negativo/g

Xantomonas campestris

Cellule vitali assenti in 1 g.

ETICHETTA CONSIGLIATA

Addensante/Stabilizzante: gomma di xanthano (o E415).

CONFEZIONAMENTO

Scatole, con sacco interno in polietene, 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.



SCHEDA TECNICA

GOMMA XANTHANO E415

"PROGRESS" 200 MESH - Cod. 306013

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI NO NOTE

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*		X	
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 illinoiesis</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	

*Regolamento CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.