

HARINA DE SEMILLAS DE GUAR

01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Código de producto	SPGUAR
Formatos disponibles	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Origen	Extra UE (India)
País de envasado	Italia

El producto

La harina de semillas de guar se obtiene del endospermo molido de las semillas de la planta de guar (*Cyamopsis tetragonolobus*). Está compuesta principalmente por un polisacárido hidrocoloide de alto peso molecular, el galactomanano.

Ingredientes

100% Harina de semillas de guar (E412)

Uso

Empleo y dosificación	Espesante y estabilizante. Dosificación recomendada: 0,1% - 2% del peso total del producto.
-----------------------	---

Conservación y envase

Conservabilidad	24 meses desde la fecha de producción.
Condiciones de conservación	Conservar en un lugar fresco y seco. Después de cada uso, volver a cerrar el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular con utensilios limpios y secos. Comprobar el estado de conservación antes de cada uso.
Materiales del envase	Bolsa: LDPE90; etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales	PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto cumplen con los reglamentos de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con los alimentos. La declaración de conformidad original está disponible bajo solicitud.
--------------------------------------	--

Declaraciones

NO OMG: el presente producto no contiene, no está compuesto ni ha sido obtenido a partir de organismos modificados genéticamente, conforme a lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

ADITIVOS Y CRITERIOS DE PUREZA: El producto es un aditivo alimentario (E412) conforme a las disposiciones generales y los requisitos de comercialización previstos por el Reglamento CE 1333/2008 y cumple los criterios específicos de pureza establecidos por el Reglamento UE 231/2012.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

HARINA DE SEMILLAS DE GUAR

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

Información nutricional por 100 g

Parámetro	Valor
Energía (kJ)	814
Energía (kcal)	202
Grasas (g)	<1
de las cuales saturadas (g)	<0,5
Hidratos de carbono (g)	<0,5
de los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibras (g)	86
Proteínas (g)	5
Sal (g)	0,09

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Pérdida por secado	≤ 13	%	
Fisicoquímicos Cenizas	≤ 1.5	%	
Fisicoquímicos Sustancias insolubles en ácido	≤ 4	%	
Fisicoquímicos Proteínas (N x 6,25, método Kjeldahl)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Método Kjeldahl
Fisicoquímicos Almidón	Negativo		
Fisicoquímicos Peróxidos orgánicos	≤ 0.7	meq oxígeno activo/kg	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Furfural	≤ 1	ppm	
Fisicoquímicos Pentaclorofenol	≤ 0.01	ppm	
Fisicoquímicos Galactomananos	≥ 75	%	
Metales pesados Arsénico	≤ 0.1	ppm	
Metales pesados Plomo	≤ 0.2	ppm	
Metales pesados Mercurio	≤ 0.1	ppm	
Metales pesados Cadmio	≤ 0.1	ppm	
Fisicoquímicos Viscosidad (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, husillo RV 3) - después de 2h	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE tipo RV, 1% solución, 25°C, 20 rpm, husillo RV 3, después de 2h
Fisicoquímicos Viscosidad (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, husillo RV 3) - después de 24h	≥ 3500	cps	Brookfield DVE tipo RV, 1% solución, 25°C, 20 rpm, husillo RV 3, después de 24h
Fisicoquímicos Granulometría: pasa a través de 200 mesh	≥ 90.0	%	
Fisicoquímicos pH (solución 1%)	6.0 ± 1		Solución 1%
Fisicoquímicos Aflatoxinas totales	≤ 4	ppb	
Microbiológicos Recuento total aerobios	≤ 5000	ufc/g	
Microbiológicos Levaduras y mohos	≤ 500	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/1g		
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/25g		

HARINA DE SEMILLAS DE GUAR

03 / ALÉRGENOS

Alérgenos y productos derivados

Tres informaciones distintas: presencia en el producto, presencia en la planta y riesgo de contaminación cruzada.
“Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Puede contener trazas de: LECHE ya que el producto se envasa en una planta que maneja LECHE y sus derivados

Categorías del Anexo II del Reg. UE 1169/2011. Para cereales y frutos de cáscara, las especies y las eventuales exenciones deben precisarse en las notas. Para los sulfitos, la evaluación se refiere al umbral aplicable expresado como SO2.

Información adicional

Las indicaciones contenidas en esta ficha, aunque precisas y elaboradas según nuestros conocimientos actuales, tienen únicamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad derivada del uso indebido del producto en cuestión.