

GOMA XANTANA

01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Código de producto	SPXANT
Formatos disponibles	SPXANT50 · 50 g · Bolsa SPXANT125 · 125 g · Bolsa SPXANT250 · 250 g · Bolsa SPXANT500 · 500 g · Bolsa SPXANT1K · 1 kg · Bolsa
Origen	Fuera de la UE (China)
País de envasado	Italia

El producto

La goma xantana es un polisacárido hidrófilo de origen biológico, obtenido a partir de almidón de maíz mediante fermentación con *Xanthomonas Campestris*, seguido de extracción, secado y molienda. Se utiliza como espesante y estabilizante en numerosos alimentos.

Ingredientes

100% Goma xantana (E415)

Uso

Aplicación y dosificación	Espesante, estabilizante. 0,1% - 0,5% del peso total del producto.
---------------------------	--

Conservación y envase

Vida útil	24 meses desde la fecha de producción
Condiciones de conservación	Conservar en los envases originales y cerrados, en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de fuentes de calor.
Materiales del envase	Bolsa: LDPE90. Etiqueta: PAP22.

Indicaciones medioambientales	PLÁSTICO. Verificar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con los reglamentos de la Unión Europea, y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible la declaración de conformidad original a petición.
--------------------------------------	---

Declaraciones

NO OGM: el presente producto no contiene, no está compuesto ni se ha obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, en conformidad con lo previsto por el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y modificaciones posteriores. 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.

CRITERIOS DE PUREZA: El producto cumple con los criterios de pureza y especificaciones técnicas establecidos por el Reglamento UE 231/2012

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



FICHA TÉCNICA · ES
SPXANT · Rev. 6
GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPXANT · Rev. 6 · Aprobada · Documento e07c6af677bf
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 6

GOMA XANTANA

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

Información nutricional por 100 g

Parámetro	Valor
Energía (kJ)	762
Energía (kcal)	182
Grasas (g)	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0
Hidratos de carbono (g)	4,6
de los cuales azúcares (g)	0,0
Fibra (g)	75
Proteínas (g)	3,6
Sal (g)	0,9

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Físico-químicos Aspecto	Polvo color crema		
Físico-químicos Diámetro de partícula	≥90% a través de 200 mallas		
Físico-químicos Solubilidad	Dispersable en agua. Insoluble en etanol.		
Físico-químicos Viscosidad (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Físico-químicos Relación de corte	≥6.5		
Físico-químicos pH (solución 1%)	6.0-8.0		
Físico-químicos Pérdida por secado	≤15.0%	%	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Físico-químicos Residuos totales	≤16.0%	%	
Físico-químicos Ensayo	91.0-108.0 %	%	
Físico-químicos Nitrógeno total	≤1.5%	%	
Físico-químicos Ácido pirúvico	≥1.5%	%	
Metales pesados Plomo	≤0.5	mg/kg	
Metales pesados Arsénico	≤0.1	mg/kg	
Metales pesados Mercurio	≤0.05	mg/kg	
Metales pesados Cadmio	≤0.3	mg/kg	
Físico-químicos Etanol y propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Físico-químicos Celulasa	Ausente		
Físico-químicos Amilasa	Ausente		
Microbiológicos Recuento total	≤2000	UFC/g	
Microbiológicos Levaduras y mohos	≤100	UFC/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae	Ausente/10 g		
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/5 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Microbiológicos Cronobacter spp.	Ausente/10 g		
Microbiológicos Xanthomonas campestris, células viables	Ausente/1 g		

GOMA XANTANA

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 es envasado en una planta que manipula LECHE y derivados

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

Información adicional

Las informaciones presentes en esta ficha, aunque precisas y elaboradas según nuestros conocimientos actuales, tienen exclusivamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.