

GOMMA XANTANO

01 / IDENTITÀ E CARATTERISTICHE

Codice prodotto	SPXANT
Formati disponibili	SPXANT50 · 50 g · Busta SPXANT125 · 125 g · Busta SPXANT250 · 250 g · Busta SPXANT500 · 500 g · Busta SPXANT1K · 1 kg · Busta
Origine	Extra UE (Cina)
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

La gomma xantano è un polisaccaride idrofilo di origine biologica, ottenuto da amido di mais tramite fermentazione con *Xanthomonas Campestris*, seguito da estrazione, essiccazione e macinazione. È utilizzata come addensante e stabilizzante in numerosi alimenti.

Ingredienti

100% Gomma xantano (E415)

Utilizzo

Impiego e dosaggio	Addensante, stabilizzante. 0,1% - 0,5% del peso totale del prodotto.
---------------------------	--

Conservazione e confezione

Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione
Condizioni di conservazione	Conservare nelle confezioni originali e chiuse, in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.
Materiali della confezione	Sacchetto: LDPE90. Etichetta: PAP22.

Indicazioni ambientali	PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.
-------------------------------	--

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

CRITERI DI PUREZZA: Il prodotto rispetta i criteri di purezza e le specifiche tecniche stabiliti dal Regolamento EU 231/2012

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

GOMMA XANTANO

02 / VALORI E SPECIFICHE

Informazioni nutrizionali per 100 g

Parametro	Valore
Energia (kJ)	762
Energia (kcal)	182
Grassi (g)	0,0
di cui saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	4,6
di cui zuccheri (g)	0,0
Fibre (g)	75
Proteine (g)	3,6
Sale (g)	0,9

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Aspetto	Polvere color crema		
Chimico-fisici Diametro particelle	≥90% attraverso 200 mesh		
Chimico-fisici Solubilità	Dispersibile in acqua. Insolubile in etanolo.		
Chimico-fisici Viscosità (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Chimico-fisici Rapporto di taglio	≥6.5		
Chimico-fisici pH (soluzione 1%)	6.0-8.0		
Chimico-fisici Perdita all'essiccamento	≤15.0%	%	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Residui totali	≤16.0%	%	
Chimico-fisici Saggio	91.0-108.0 %	%	
Chimico-fisici Azoto totale	≤1.5%	%	
Chimico-fisici Acido piruvico	≥1.5%	%	
Metalli pesanti Piombo	≤0.5	mg/kg	
Metalli pesanti Arsenico	≤0.1	mg/kg	
Metalli pesanti Mercurio	≤0.05	mg/kg	
Metalli pesanti Cadmio	≤0.3	mg/kg	
Chimico-fisici Ethanolo e propan-2-olo	≤500	mg/kg	
Chimico-fisici Cellulasi	Assente		
Chimico-fisici Amilasi	Assente		
Microbiologici Conta totale	≤2000	CFU/g	
Microbiologici Lievitanti e muffe	≤100	CFU/g	
Microbiologici Enterobacteriaceae	Assente/10 g		
Microbiologici Escherichia coli	Assente/5 g		
Microbiologici Salmonella spp.	Assente/25 g		
Microbiologici Cronobacter spp.	Assente/10 g		
Microbiologici Xanthomonas campestris, cellule vitali	Assente/1 g		

GOMMA XANTANO

03 / ALLERGENI

Allergeni e prodotti derivati

Tre informazioni distinte: presenza nel prodotto, presenza nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata.
“Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

Categorie dell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Per cereali e frutta a guscio, specie ed eventuali esenzioni devono essere precisate nelle note. Per i solfiti, la valutazione fa riferimento alla soglia applicabile espressa come SO₂.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.