

GOMA XANTANA

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SPXANT
Formatos disponíveis	SPXANT50 · 50 g · Saqueta SPXANT125 · 125 g · Saqueta SPXANT250 · 250 g · Saqueta SPXANT500 · 500 g · Saqueta SPXANT1K · 1 kg · Saqueta
Origem	Extra UE (China)
País de embalagem	Itália

O produto

A goma xantana é um polissacarídeo hidrofílico de origem biológica, obtido a partir de amido de milho por fermentação com *Xanthomonas Campestris*, seguido de extração, secagem e moagem. É utilizada como espessante e estabilizante em numerosos alimentos.

Ingredientes

100% Goma xantana (E415)

Utilização

Emprego e dosagem	Espessante, estabilizante. 0,1% - 0,5% do peso total do produto.
-------------------	--

Conservação e embalagem

Conservação	24 meses a partir da data de produção
Condições de conservação	Conservar nas embalagens originais e fechadas, em local fresco e seco, longe da luz direta e de fontes de calor.
Materiais da embalagem	Saqueta: LDPE90. Etiqueta: PAP22.

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso em condições normais de uso.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e com o Regulamento UE 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes do processo.

CRITÉRIOS DE PUREZA: O produto cumpre os critérios de pureza e as especificações técnicas estabelecidas pelo Regulamento UE 231/2012

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" uma vez que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

GOMA XANTANA

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informação nutricional por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	762
Energia (kcal)	182
Lípidos (g)	0,0
dos quais saturados (g)	0,0
Hidratos de carbono (g)	4,6
dos quais açúcares (g)	0,0
Fibras (g)	75
Proteínas (g)	3,6
Sal (g)	0,9

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Aspeto	Pó de cor creme		
Físico-químicos Diâmetro das partículas	≥90% através de 200 mesh		
Físico-químicos Solubilidade	Dispersível em água. Insolúvel em etanol.		
Físico-químicos Viscosidade (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Físico-químicos Índice de cisalhamento	≥6.5		
Físico-químicos pH (solução 1%)	6.0-8.0		
Físico-químicos Perda por secagem	≤15.0%	%	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Resíduos totais	≤16.0%	%	
Físico-químicos Análise	91.0-108.0 %	%	
Físico-químicos Azoto total	≤1.5%	%	
Físico-químicos Ácido pirúvico	≥1.5%	%	
Metais pesados Chumbo	≤0.5	mg/kg	
Metais pesados Arsénio	≤0.1	mg/kg	
Metais pesados Mercúrio	≤0.05	mg/kg	
Metais pesados Cádmio	≤0.3	mg/kg	
Físico-químicos Etanol e propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Físico-químicos Celulase	Ausente		
Físico-químicos Amilase	Ausente		
Microbiológicos Contagem total	≤2000	UFC/g	
Microbiológicos Leveduras e bolores	≤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 viáveis	Ausente/1 g		

GOMA XANTANA

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença no estabelecimento e risco de contaminação cruzada.
“A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	No estabelecimento	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Pode conter vestígios de: LEITE, pois o produto é embalado numa instalação que utiliza LEITE e derivados

Categorias do anexo II do Reg. UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, espécies e eventuais isenções devem ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limite aplicável expresso como SO₂.

Informações adicionais

As indicações contidas nesta ficha, embora precisas e elaboradas segundo o nosso melhor conhecimento atual, são meramente informativas e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso impróprio do produto em causa.