

XANTHANGUMMI

01 / IDENTITÄT UND EIGENSCHAFTEN

Produktcode	SPXANT
Verfügbare Formate	SPXANT50 · 50 g · Beutel SPXANT125 · 125 g · Beutel SPXANT250 · 250 g · Beutel SPXANT500 · 500 g · Beutel SPXANT1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Außerhalb EU (China)
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Xanthangummi ist ein hydrophiles Polysaccharid biologischen Ursprungs, das aus Maisstärke durch Fermentation mit *Xanthomonas Campestris* gewonnen wird, gefolgt von Extraktion, Trocknung und Mahlung. Es wird als Verdickungsmittel und Stabilisator in zahlreichen Lebensmitteln verwendet.

Zutaten

100% Xanthangummi (E415)

Verwendung

Einsatz und Dosierung	Verdickungsmittel, Stabilisator. 0,1% - 0,5% des Gesamtgewichts des Produkts.
------------------------------	---

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum
Lagerbedingungen	In der originalen, geschlossenen Verpackung, an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direktem Licht und Wärmequellen lagern.
Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90. Etikett: PAP22.

Umwelthinweise	KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die zur Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Auf Anfrage ist die Originalkonformitätserklärung verfügbar.
-----------------------	--

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 sowie nachfolgenden Änderungen. Produkt ist bei normalem Gebrauch nicht gefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: entspricht der VO (EG) 396/2005 zu Höchstgehalten an Rückständen (MRL) von Pflanzenschutzmitteln und der VO (EU) 915/2023 bezüglich Vorhandensein von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

REINHEITSKRITERIEN: Das Produkt erfüllt die Reinheitskriterien und technischen Spezifikationen gemäß VO (EU) 231/2012

GLUTENFREI: gemäß VO (EG) 828/2014 darf das Produkt als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es bis zu einer Höchstmenge von 20 mg/kg zufällige Gluten-Kontaminationen enthalten kann.

XANTHANGUMMI

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	762
Energie (kcal)	182
Fett (g)	0,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,0
Kohlenhydrate (g)	4,6
davon Zucker (g)	0,0
Ballaststoffe (g)	75
Eiweiß (g)	3,6
Salz (g)	0,9

Spezifische Analysen und Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Aussehen	Cremefarbenes Pulver		
Chemisch-physikalisch Partikeldurchmesser	≥90% durch 200 Mesh		
Chemisch-physikalisch Löslichkeit	In Wasser dispergierbar. In Ethanol unlöslich.		
Chemisch-physikalisch Viskosität (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Chemisch-physikalisch Scherverhältnis	≥6.5		
Chemisch-physikalisch pH (Lösung 1%)	6.0-8.0		
Chemisch-physikalisch Trocknungsverlust	≤15.0%	%	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Gesamtrückstände	≤16.0%	%	
Chemisch-physikalisch Test	91.0-108.0 %	%	
Chemisch-physikalisch Gesamtstickstoff	≤1.5%	%	
Chemisch-physikalisch Pyruvat	≥1.5%	%	
Schwermetalle Blei	≤0.5	mg/kg	
Schwermetalle Arsen	≤0.1	mg/kg	
Schwermetalle Quecksilber	≤0.05	mg/kg	
Schwermetalle Cadmium	≤0.3	mg/kg	
Chemisch-physikalisch Ethanol und Propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Chemisch-physikalisch Cellulase	Nicht enthalten		
Chemisch-physikalisch Amylase	Nicht enthalten		
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	≤2000	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	≤100	KBE/g	
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	Nicht nachweisbar/10 g		
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht nachweisbar/5 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		
Mikrobiologisch Cronobacter spp.	Nicht nachweisbar/10 g		
Mikrobiologisch Xanthomonas campestris, lebensfähige Zellen	Nicht nachweisbar/1 g		

XANTHANGUMMI

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Drei getrennte Angaben: Vorkommen im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination. „Zu überprüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb verpackt wird, der MILCH und Derivate verarbeitet.

Kategorien gemäß Anhang II der VO (EU) 1169/2011. Für Getreide und Schalenfrüchte müssen Art und mögliche Ausnahmen in den Anmerkungen angegeben werden. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf den anwendbaren Schwellenwert als SO₂.

Zusätzliche Informationen

Die in diesem Datenblatt gemachten Angaben sind, obwohl sie sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung hinsichtlich einer unsachgemäßen Verwendung des betreffenden Produkts.