

GOMME XANTHANE

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPXANT
Formats disponibles	SPXANT50 · 50 g · Sachet SPXANT125 · 125 g · Sachet SPXANT250 · 250 g · Sachet SPXANT500 · 500 g · Sachet SPXANT1K · 1 kg · Sachet
Origine	Hors UE (Chine)
Pays d'emballage	Italie

Le produit

La gomme xanthane est un polysaccharide hydrophile d'origine biologique, obtenu à partir de l'amidon de maïs par fermentation avec *Xanthomonas Campestris*, suivi d'extraction, de séchage et de mouture. Elle est utilisée comme épaississant et stabilisant dans de nombreux aliments.

Ingrédients

100% Gomme xanthane (E415)

Utilisation

Usage et dosage	Épaississant, stabilisant. 0,1% - 0,5% du poids total du produit.
------------------------	---

Conservation et emballage

Durée de conservation	24 mois à partir de la date de production
Conditions de conservation	Conserver dans les emballages d'origine et bien fermés, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de toute source de chaleur.
Matériaux de l'emballage	Sachet : LDPE90. Étiquette : PAP22.

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation européenne, et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas composé et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

CRITÈRES DE PURETÉ : Le produit respecte les critères de pureté et les spécifications techniques établis par le Règlement UE 231/2012

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté "Sans gluten" puisque le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

GOMME XANTHANE

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	762
Énergie (kcal)	182
Lipides (g)	0,0
dont saturés (g)	0,0
Glucides (g)	4,6
dont sucres (g)	0,0
Fibres (g)	75
Protéines (g)	3,6
Sel (g)	0,9

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Aspect	Poudre couleur crème		
Physico-chimiques Diamètre des particules	≥90% à travers 200 mailles		
Physico-chimiques Solubilité	Dispersible dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol.		
Physico-chimiques Viscosité (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Physico-chimiques Rapport de cisaillement	≥6.5		
Physico-chimiques pH (solution 1%)	6.0-8.0		
Physico-chimiques Perte au séchage	≤15.0%	%	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Résidus totaux	≤16.0%	%	
Physico-chimiques Test	91.0-108.0 %	%	
Physico-chimiques Azote total	≤1.5%	%	
Physico-chimiques Acide pyruvique	≥1.5%	%	
Métaux lourds Plomb	≤0.5	mg/kg	
Métaux lourds Arsenic	≤0.1	mg/kg	
Métaux lourds Mercure	≤0.05	mg/kg	
Métaux lourds Cadmium	≤0.3	mg/kg	
Physico-chimiques Éthanol et propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Physico-chimiques Cellulase	Absent		
Physico-chimiques Amylase	Absent		
Microbiologiques Nombre total	≤2000	UFC/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	≤100	UFC/g	
Microbiologiques Entérobactéries	Absent/10 g		
Microbiologiques Escherichia coli	Absent/5 g		
Microbiologiques Salmonella spp.	Absent/25 g		
Microbiologiques Cronobacter spp.	Absent/10 g		
Microbiologiques Xanthomonas campestris, cellules viables	Absent/1 g		

GOMME XANTHANE

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. « À vérifier » ne signifie pas absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Peut contenir des traces de : LAIT car le produit est emballé dans une usine traitant du LAIT et des dérivés

Catégories de l'annexe II du Règlement UE 1169/2011. Pour les céréales et fruits à coque, espèces et exemptions éventuelles doivent être précisées dans les notes. Pour les sulfites, l'évaluation concerne le seuil applicable exprimé en SO₂.

Informations complémentaires

Les indications figurant sur cette fiche, bien qu'exactes et établies au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre informatif uniquement et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.