

XANTHAANGOM

01 / IDENTITEIT EN EIGENSCHAPPEN

Productcode	SPXANT
Beschikbare formaten	SPXANT50 · 50 g · Zakje SPXANT125 · 125 g · Zakje SPXANT250 · 250 g · Zakje SPXANT500 · 500 g · Zakje SPXANT1K · 1 kg · Zakje
Herkomst	Buiten EU (China)
Verpakkingsland	Italië

Het product

Xanthaangom is een hydrofiel polysaccharide van biologische oorsprong, verkregen uit maïszetmeel door fermentatie met *Xanthomonas Campestris*, gevolgd door extractie, droging en vermaling. Het wordt gebruikt als verdikkings- en stabilisatiemiddel in tal van voedingsmiddelen.

Ingrediënten

100% Xanthaangom (E415)

Gebruik

Toepassing en dosering	Verdikkingsmiddel, stabilisator. 0,1% - 0,5% van het totale productgewicht.
-------------------------------	---

Bewaring en verpakking

Houdbaarheid	24 maanden vanaf productiedatum
Opslagcondities	Bewaar in de originele, gesloten verpakking, op een koele en droge plaats, uit de buurt van direct licht en warmtebronnen.
Verpakkingsmaterialen	Zak: LDPE90. Etiket: PAP22.

Milieu-informatie	PLASTIC. Raadpleeg de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de gebruikte verpakkingsmaterialen in overeenstemming zijn met de regelgeving van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.
--------------------------	--

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat niet, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening (EG) 1829/2003 en Verordening (EG) 1830/2003 en latere wijzigingen.

Product niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: in overeenstemming met Verordening (EG) 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en met Verordening EU 915/2023 voor aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procescontaminanten.

ZUIVERHEIDSCRITERIA: Het product voldoet aan de zuiverheidscriteria en technische specificaties vastgesteld door Verordening EU 231/2012

GLUTENVRIJ: in overeenstemming met Verordening (EG) 828/2014 kan het als "Glutenvrij" worden gelabeld aangezien het product accidentele besmettingen met gluten tot maximaal 20 mg/kg kan bevatten.

XANTHAANGOM

02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

Voedingswaarde-informatie per 100 g

Parameter	Waarde
Energie (kJ)	762
Energie (kcal)	182
Vetten (g)	0,0
waarvan verzadigde (g)	0,0
Koolhydraten (g)	4,6
waarvan suikers (g)	0,0
Vezels (g)	75
Eiwitten (g)	3,6
Zout (g)	0,9

Specifieke analyses en parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Uiterlijk	Crèmekleurig poeder		
Chemisch-fysisch Deeltjesdiameter	≥90% door 200 mesh		
Chemisch-fysisch Oplosbaarheid	Dispergeerbaar in water. Onoplosbaar in ethanol.		
Chemisch-fysisch Viscositeit (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Chemisch-fysisch Afknipverhouding	≥6.5		
Chemisch-fysisch pH (oplossing 1%)	6.0-8.0		
Chemisch-fysisch Verlies bij drogen	≤15.0%	%	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Totale residuen	≤16.0%	%	
Chemisch-fysisch Assay	91.0-108.0 %	%	
Chemisch-fysisch Totaal stikstof	≤1.5%	%	
Chemisch-fysisch Pyrodruivenzuur	≥1.5%	%	
Zware metalen Lood	≤0.5	mg/kg	
Zware metalen Arseen	≤0.1	mg/kg	
Zware metalen Kwik	≤0.05	mg/kg	
Zware metalen Cadmium	≤0.3	mg/kg	
Chemisch-fysisch Ethanol en propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Chemisch-fysisch Cellulase	Afwezig		
Chemisch-fysisch Amylase	Afwezig		
Microbiologisch Totale telling	≤2000	KVE/g	
Microbiologisch Gisten en schimmels	≤100	KVE/g	
Microbiologisch Enterobacteriaceae	Afwezig/10 g		
Microbiologisch Escherichia coli	Afwezig/5 g		
Microbiologisch Salmonella spp.	Afwezig/25 g		
Microbiologisch Cronobacter spp.	Afwezig/10 g		
Microbiologisch Xanthomonas campestris, levensvatbare cellen	Afwezig/1 g		

XANTHAANGOM

03 / ALLERGENEN

Allergenen en afgeleide producten

Drie afzonderlijke gegevens: aanwezigheid in het product, aanwezigheid op de productielocatie en risico van kruisbesmetting. “Te verifiëren” betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	Op de locatie	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwaveldioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Kan sporen bevatten van: MELK omdat het product verpakt wordt in een fabriek waar MELK en melkderivaten verwerkt worden

Bijlagen van bijlage II van Verordening (EU) 1169/2011. Voor granen en noten moeten soort en eventuele vrijstellingen in de opmerkingen worden vermeld. Voor sulfieten wordt de beoordeling gebaseerd op de toepasselijke drempel uitgedrukt als SO₂.

Verdere informatie

De informatie in dit blad is naar beste kennis en kunnen opgesteld en uitsluitend informatief. Zij ontslaat Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het betreffende product.