

GUMĂ XANTAN

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SPXANT
Formate disponibile	SPXANT50 · 50 g · Pungă SPXANT125 · 125 g · Pungă SPXANT250 · 250 g · Pungă SPXANT500 · 500 g · Pungă SPXANT1K · 1 kg · Pungă
Origine	Extra UE (China)
Țara ambalării	Italia

Produsul

Guma xantan este un polizaharid hidrofil de origine biologică, obținut din amidon de porumb prin fermentare cu *Xanthomonas Campestris*, urmată de extracție, uscare și măcinare. Este utilizată ca agent de îngroșare și stabilizator în numeroase alimente.

Ingrediente

100% Gumă xantan (E415)

Utilizare

Utilizare și dozaj	Îngroșător, stabilizator. 0,1% - 0,5% din greutatea totală a produsului.
--------------------	--

Păstrare și ambalare

Termen de valabilitate	24 luni de la data producției
Condiții de depozitare	A se păstra în ambalajele originale și sigilate, la loc răcoros și uscat, departe de lumina directă și sursele de căldură.
Materiale de ambalare	Pungă: LDPE90. Etichetă: PAP22.

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați reglementările din localitatea dvs. Se declară că materialele utilizate la ambalarea produsului sunt în conformitate cu reglementările Uniunii Europene și sunt adecvate pentru contactul direct cu alimentele. La cerere este disponibilă declarația de conformitate originală.

Declarații

NON-OMG: prezentul produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform prevederilor Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produs non-periculos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru limitele maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului UE 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.

CRITERII DE PURITATE: Produsul respectă criteriile de puritate și specificațiile tehnice stabilite prin Regulamentul UE 231/2012

FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten", deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten de până la maximum 20 mg/kg.

GUMĂ XANTAN

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale pentru 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	762
Energie (kcal)	182
Grăsimi (g)	0,0
din care saturate (g)	0,0
Carbohidrați (g)	4,6
din care zaharuri (g)	0,0
Fibre (g)	75
Proteine (g)	3,6
Sare (g)	0,9

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizici Aspect	Pulbere culoare crem		
Chimico-fizici Diametru particule	≥90% prin 200 mesh		
Chimico-fizici Solubilitate	Dispersabil în apă. Insolubil în etanol.		
Chimico-fizici Vâscozitate (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Chimico-fizici Raport de forfecare	≥6.5		
Chimico-fizici pH (soluție 1%)	6.0-8.0		
Chimico-fizici Pierdere la uscare	≤15.0%	%	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizici Reziduuri totale	≤16.0%	%	
Chimico-fizici Test	91.0-108.0 %	%	
Chimico-fizici Azot total	≤1.5%	%	
Chimico-fizici Acid piruvic	≥1.5%	%	
Metale grele Plumb	≤0.5	mg/kg	
Metale grele Arsen	≤0.1	mg/kg	
Metale grele Mercur	≤0.05	mg/kg	
Metale grele Cadmiu	≤0.3	mg/kg	
Chimico-fizici Etanol și propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Chimico-fizici Celulază	Absent		
Chimico-fizici Amilază	Absent		
Microbiologici Număr total	≤2000	UFC/g	
Microbiologici Drojdie și mucegaiuri	≤100	UFC/g	
Microbiologici Enterobacteriaceae	Absent/10 g		
Microbiologici Escherichia coli	Absent/5 g		
Microbiologici Salmonella spp.	Absent/25 g		
Microbiologici Cronobacter spp.	Absent/10 g		
Microbiologici Xanthomonas campestris, celule vii	Absent/1 g		

GUMĂ XANTAN

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezența în produs, prezența în fabrică și riscul de contaminare încrucișată. “De verificat” nu înseamnă absență.

Categorie	În produs	În fabrică	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Poate conține urme de: LAPTE deoarece produsul este ambalat într-o fabrică ce procesează LAPTE și produse derivate

Categorii din anexa II a Reg. UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în notițe. Pentru sulfiți, evaluarea se referă la pragul aplicabil exprimat ca SO₂.

Informații suplimentare

Informațiile din această fișă, deși sunt corecte și redactate după cele mai bune cunoștințe actuale, au doar caracter informativ și exonerează societatea Gioia Group s.r.l. de orice răspundere referitoare la utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.