

XANTANGUMMI

01 / IDENTITET OCH EGENSKAPER

Produktkod	SPXANT
Tillgängliga format	SPXANT50 · 50 g · Påse SPXANT125 · 125 g · Påse SPXANT250 · 250 g · Påse SPXANT500 · 500 g · Påse SPXANT1K · 1 kg · Påse
Ursprung	Utanför EU (Kina)
Förpackningsland	Italien

Produkten

Xantangummi är en hydrofil polysackarid av biologiskt ursprung, erhållen från majsstärkelse genom fermentering med *Xanthomonas Campestris*, följt av extraktion, torkning och malning. Den används som förtjocknings- och stabiliseringsmedel i många livsmedel.

Ingredienser

100% Xantangummi (E415)

Användning

Användning och dosering	Förtjockningsmedel, stabiliseringsmedel. 0,1% - 0,5% av produktens totalvikt.
--------------------------------	---

Förvaring och förpackning

Hållbarhet	24 månader från tillverkningsdatum
Förvaringsvillkor	Förvara i original, stängda förpackningar på svalt och torrt ställe, borta från direkt solljus och värmekällor.
Förpackningsmaterial	Påse: LDPE90. Etikett: PAP22.
Miljöanvisningar	PLAST. Kontrollera anvisningar i din kommun. Det intygas att material som används för produktens förpackning följer EU-regler och lämpar sig för direkt kontakt med livsmedel. Originalt intyg om överensstämmelse finns tillgängligt på begäran.

Intyganden

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och har inte producerats från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med Förordning EG 1829/2003 och Förordning EG 1830/2003 samt efterföljande ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.

BEKÄMPNINGSMEDEL OCH FÖRORENINGAR: följer Förordning EG 396/2005 för högsta resthalter (MRL) av bekämpningsmedel och Förordning EU 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processrelaterade föroreningar.

RENHETSKRAV: Produkten uppfyller renhetskrav och tekniska specifikationer enligt Förordning EU 231/2012

GLUTFRI: i enlighet med Förordning EG 828/2014 kan den märkas "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenspår upp till max 20 mg/kg.

XANTANGUMMI

02 / VÄRDEN OCH SPECIFIKATIONER

Näringsinnehåll per 100 g

Parameter	Värde
Energi (kJ)	762
Energi (kcal)	182
Fett (g)	0,0
varav mättat fett (g)	0,0
Kolhydrater (g)	4,6
varav sockerarter (g)	0,0
Fibrer (g)	75
Protein (g)	3,6
Salt (g)	0,9

Analys och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemiskt-fysiska Utseende	Krämfärgat pulver		
Kemiskt-fysiska Partikelstorlek	≥90% genom 200 mesh		
Kemiskt-fysiska Löslighet	Disperserbar i vatten. Olöslig i etanol.		
Kemiskt-fysiska Viskositet (1% KCl)	V1:1200-1400cP, V2:1400-1600cP	cP	
Kemiskt-fysiska Skjuvningsgrad	≥6.5		
Kemiskt-fysiska pH (lösning 1%)	6.0-8.0		
Kemiskt-fysiska Torkningsförlust	≤15.0%	%	

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemiskt-fysiska Totala rester	≤16.0%	%	
Kemiskt-fysiska Test	91.0-108.0 %	%	
Kemiskt-fysiska Totalkväve	≤1.5%	%	
Kemiskt-fysiska Pyrodruvsyra	≥1.5%	%	
Tungmetaller Bly	≤0.5	mg/kg	
Tungmetaller Arsenik	≤0.1	mg/kg	
Tungmetaller Kviksilver	≤0.05	mg/kg	
Tungmetaller Kadmium	≤0.3	mg/kg	
Kemiskt-fysiska Etanol och propan-2-ol	≤500	mg/kg	
Kemiskt-fysiska Cellulas	Saknas		
Kemiskt-fysiska Amylas	Saknas		
Mikrobiologiska Totalantal	≤2000	CFU/g	
Mikrobiologiska Jäst och mögel	≤100	CFU/g	
Mikrobiologiska Enterobacteriaceae	Saknas/10 g		
Mikrobiologiska Escherichia coli	Saknas/5 g		
Mikrobiologiska Salmonella spp.	Saknas/25 g		
Mikrobiologiska Cronobacter spp.	Saknas/10 g		
Mikrobiologiska Xanthomonas campestris, levande celler	Saknas/1 g		

XANTANGUMMI

03 / ALLERGENER

Allergener och härrörande produkter

Tre separata uppgifter: närvaro i produkten, närvaro i anläggningen och risk för korskontaminering. "Att verifiera" betyder inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjök (inkl. laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Kan innehålla spår av: MJÖLK, eftersom produkten är förpackad i en anläggning som hanterar MJÖLK och mjölkprodukter

Kategorier enligt bilaga II till EU-förordning 1169/2011. För spannmål och nötter måste arter och eventuella undantag specificeras i noterna. För sulfiter hänvisar utvärderingen till den relevanta tröskeln uttryckt som SO₂.

Ytterligare information

Informationen i detta blad är noggrann och utformad enligt bästa aktuella kunskap men är endast av informativ karaktär och fritar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för olämplig användning av produkten i fråga.