



# laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 15.06.2020

## GOMA GARROFIN

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Goma garrofín E-410.												
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de huevo y leche.												
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Es un polisacárido extraído del endospermo de goma de langosta. Se compone principalmente de unidades de galactopirano y manopirano combinados a través de conexiones glucosídicas.												
<b>USOS</b>	Se usa como espesante en salsas y como estabilizante y emulsionante en la elaboración de helados. Si se combina con Carragenato podremos obtener geles.												
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Se suelen usar entre 0,1-10 g/kg de producto terminado. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.												
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bote de 65g, 250g y 400g.												
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.												
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor, humedad y luz.												
<b>PROPIEDADES</b>	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>% humedad</td><td>15% máx.</td></tr><tr><td>pH (1%)</td><td>5.4-7</td></tr><tr><td>Granulometría inferior a 200µm</td><td>99%</td></tr><tr><td>Viscosidad</td><td>&gt;2400 cps</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	% humedad	15% máx.	pH (1%)	5.4-7	Granulometría inferior a 200µm	99%	Viscosidad	>2400 cps		
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>												
% humedad	15% máx.												
pH (1%)	5.4-7												
Granulometría inferior a 200µm	99%												
Viscosidad	>2400 cps												
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M												

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

