



# laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06\_2024

## GOMA GARROFIN

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

| <b>INGREDIENTES</b>                  | Goma garrofín (E-410). Puede ser estandarizado con azúcares (dextrosa o maltodextrina) para asegurar una viscosidad uniforme y sus propiedades funcionales.  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
|--------------------------------------|--|------------------|--------------|---------|--------|---------|---------|-----------|-------|----------------------------|-------|---------|----------|----------|---------|-------|---------|----------|---------|----------------------|-------|--|--|
| <b>CARACTERÍSTICAS</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Aditivo alimentario en polvo de color crema, basado en Goma Garrofin. La Goma Garrofin es un polisacárido natural obtenido a partir del endospermo de la leguminosa Ceratonia siliqua.</li><li>- Parcialmente soluble en frío, necesita calor para solubilizarse completamente.</li><li>- La viscosidad del producto aumenta al enfriar.</li><li>- Gran resistencia a ciclos de congelación/ descongelación y a ciclos de esterilización.</li><li>- Estabilidad en el rango de pH entre 3 y 11 y a los electrolitos del medio.</li><li>- Pseudoplasticidad: disminución reversible de la viscosidad con la agitación, temperatura, y pH inferior a 4; aumento con la presencia de azúcares.</li><li>- Compatible con otros hidrocoloides: Agar Agar, Carragenato, Goma Xantana...</li><li>- Confiere estabilidad a las emulsiones.</li><li>- Regula la cristalización del hielo en productos congelados.</li><li>- Gran capacidad de retención de agua que reduce problemas de sinéresis.</li><li>- Viscosidad (1%, 20° C, spin 63, 20 rpm): &gt; 2.500 cP</li></ul> |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <b>USOS</b>                          | Se utiliza como agente Espesante y Estabilizante en aplicaciones alimentarias. Dispersar previamente con los ingredientes secos o añadir directamente en agua bajo fuerte agitación para evitar la formación de grumos. Calentar por encima de 80° C (176° F) para garantizar su completa disolución. La viscosidad aumenta al enfriar.  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <b>DOSIS</b>                         | Entre un 0.05 – 1 %. La dosis óptima depende de la aplicación y la textura deseada.  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <b>PRESENTACIÓN</b>                  | Botes de 65g, 150g y 400g.   |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                     | Según etiquetado.  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b> | Debe almacenarse en un lugar fresco y seco a temperaturas entre 2-30° C (35.6-86° F). Evitar la luz directa. Mantener alejado de cualquier fuente de olor.   |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <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>&lt; 15 %</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>&lt; 1.2 %</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>&lt; 7 %</td></tr><tr><td>Materia insoluble en ácido</td><td>&lt; 4 %</td></tr><tr><td>Almidón</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>&lt; 3 ppm</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>&lt; 2 ppm</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>&lt; 1 ppm</td></tr><tr><td>Etanol y propan-2-ol</td><td>&lt; 1 %</td></tr></tbody></table>   | <u>PARÁMETRO</u> | <u>VALOR</u> | Humedad | < 15 % | Cenizas | < 1.2 % | Proteínas | < 7 % | Materia insoluble en ácido | < 4 % | Almidón | Ausencia | Arsénico | < 3 ppm | Plomo | < 2 ppm | Mercurio | < 1 ppm | Etanol y propan-2-ol | < 1 % |  |  |
| <u>PARÁMETRO</u>                     | <u>VALOR</u>   |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Humedad                              | < 15 %   |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Cenizas                              | < 1.2 %  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Proteínas                            | < 7 %  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Materia insoluble en ácido           | < 4 %  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Almidón                              | Ausencia   |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Arsénico                             | < 3 ppm  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Plomo                                | < 2 ppm  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Mercurio                             | < 1 ppm  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| Etanol y propan-2-ol                 | < 1 %  |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |
| <b>ELABORADO POR:</b>                | Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.<br>Registro Sanitario: 40.060068/M   |                  |              |         |        |         |         |           |       |                            |       |         |          |          |         |       |         |          |         |                      |       |  |  |

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

