



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

GOMA GUAR

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

| INGREDIENTES | Goma guar (E-412). Puede ser estandarizado con azúcares (dextrosa o maltodextrina) para asegurar una viscosidad uniforme y sus propiedades funcionales. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|------------------|--------------|---------|------|---------|-------|-----------|------|----------------------------|-----|----------|---------------|---------------------|----------------------|----------|--------|-----------------|------------|----------|---------|-------|---------|----------|---------|--------|---------|
| CARACTERÍSTICAS | <ul style="list-style-type: none">- Aditivo alimentario en polvo de color crema, basado en Goma Guar. La Goma Guar es un polisacárido natural obtenido a partir del endospermo de la leguminosa <i>Cyamopsis tetragonolobus</i>.- Completamente soluble en frío, aunque la temperatura favorece la hidratación.- La viscosidad aumenta con el tiempo de hidratación y disminuye con la temperatura.- Gran resistencia a ciclos de congelación/ descongelación y a ciclos de esterilización.- Estabilidad en el rango de pH entre 4 y 8.- Pseudoplasticidad: disminución reversible de la viscosidad con la agitación, temperatura, y pH inferior a 4; aumento con la presencia de azúcares.- Compatible con otros hidrocoloides.- Regula la cristalización del hielo.- Gran capacidad de retención de agua que reduce problemas de sinéresis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| USOS | 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 para garantizar su completa disolución. La viscosidad aumenta al enfriar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DOSIS | DOSIS: 0,1- 1%. La dosis depende de la aplicación y la textura deseada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIÓN | Botes de 70g o 170g. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDA ÚTIL | Según etiquetado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Conservar en un lugar fresco y seco. A temperaturas entre 2-30º C. Evita la luz directa. Mantener alejado de cualquier fuente de olor. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROPIEDADES | <table><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad</td><td><15%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td><5.5%</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td><10%</td></tr><tr><td>Materia insoluble en ácido</td><td><7%</td></tr><tr><td>Almidón.</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Peróxidos orgánicos</td><td><0,7 mq oxígeno/ Kg.</td></tr><tr><td>Furfural</td><td>< 1ppm</td></tr><tr><td>Pentaclorofenol</td><td>< 0,01 ppm</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>< 3 ppm</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>< 2 ppm</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>< 1 ppm</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>< 1 ppm</td></tr></tbody></table> | <u>PARÁMETRO</u> | <u>VALOR</u> | Humedad | <15% | Cenizas | <5.5% | Proteínas | <10% | Materia insoluble en ácido | <7% | Almidón. | No detectable | Peróxidos orgánicos | <0,7 mq oxígeno/ Kg. | Furfural | < 1ppm | Pentaclorofenol | < 0,01 ppm | Arsénico | < 3 ppm | Plomo | < 2 ppm | Mercurio | < 1 ppm | Cadmio | < 1 ppm |
| <u>PARÁMETRO</u> | <u>VALOR</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | <15% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas | <5.5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | <10% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia insoluble en ácido | <7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almidón. | No detectable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peróxidos orgánicos | <0,7 mq oxígeno/ Kg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Furfural | < 1ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pentaclorofenol | < 0,01 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | < 3 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | < 2 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio | < 1 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmio | < 1 ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ELABORADO POR: | Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

