



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

GOMA XANTANA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Goma Xantana (E 415). Puede ser estandarizado con azúcares (dextrosa o maltodextrina) para asegurar una viscosidad y propiedades funcionales uniformes.
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Aditivo alimentario en polvo de color crema, basado en Goma Xantana. La Goma Xantana es un polisacárido natural obtenido a partir de la fermentación de glucosa por la bacteria Xanthomonas campestris.- Espesante soluble en frío, aunque el calor y la agitación favorecen la solubilidad.- Aporta gran viscosidad a pequeñas concentraciones.- Gran resistencia a cambios de temperatura, pH, degradación enzimática y ciclos de congelación/ descongelación.- Tolerancia a sales del medio que incluso incrementa la viscosidad final.- Pseudoplasticidad: disminución reversible de la viscosidad con la agitación.- Agente suspensor que evita que partículas insolubles sedimenten.- Confiere estabilidad a las emulsiones.- Gran capacidad de retención de agua que reduce problemas de sinéresis.
USOS	Se utiliza como agente Espesante y Estabilizante, especialmente indicado para salsas y aderezos. Añadir previamente en una pequeña porción de aceite o mezclar con los ingredientes secos para evitar la formación de grumos. A continuación, verter sobre el agua bajo una fuerte agitación hasta obtener una solución homogénea libre de grumos. Posteriormente añadir el resto de los ingredientes. No verter el líquido sobre el polvo.
DOSIS	Añadir 0,05 – 1 %. La dosis óptima depende de la aplicación y la textura deseada.
PRESENTACIÓN	Botes de 70 y 150g. Bolsa de 1kg
VIDA ÚTIL	Según etiquetado
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Debe almacenarse en un lugar fresco y seco a temperaturas entre 2-30° C. Evitar la luz directa. Mantener alejado de cualquier fuente de olor.

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

PROPIEDADES

<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>
Humedad	< 15 %
Cenizas	< 16 %
Granulometría ASTM (mesh 80)	Pasa >90 %
Ácido pirúvico	> 1.5 %
Nitrógeno	< 1.5 %
Etanol y propan-2-ol	< 500 ppm
Plomo	< 2 ppm
Gérmenes totales	< 5000/g
Levaduras y mohos	< 300 /g
Escherichia coli	Ausencia /5g
Salmonella sp.	Ausencia /10g
Xanthomonas campestris	Ausencia células viables /1g

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

