



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## GOMA XANTANA

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Goma Xantana E-415.		
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de huevo y leche.		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Polvo de color crema.		
<b>USOS</b>	Espesante que puede usarse tanto en mezclas frías como calientes. Incrementa la densidad y la textura de salsas y bebidas mejorando la sensación en boca. Es también un ingrediente usado comúnmente para hacer esterificaciones que requieren una densidad relativamente alta.		
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Con sólo dos gramos por litro ya empezaremos a espesar un líquido de forma visible. Al añadirla, hay que evitar que forme grumos y debe mezclarse con vigor, si es posible con una batidora de mano. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.		
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botes de 70, 150g y cubo de 700g.		
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. Mantener los recipientes cerrados.		
<b>PROPIEDADES</b>	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR</b>	
	Tamaño de partícula (mesh)	80	
	Pérdida por desecación	15% máx.	
	pH	6.0-8.0	
	Viscosidad	1200-1700 cps	
	Cenizas	16% máx.	
	Nitrógeno total	1.5% máx.	
	Pureza	91-108%	
	Ácido pirúvico	1.5% máx.	
	Plomo	2ppm máx.	
<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

