

GOMA XANTANA

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS DE GOMA XANTANA



INGREDIENTES: Goma de polisacárido de alto peso molecular producida por la fermentación de un cultivo puro de un carbohidrato con purificada por recuperación con alcohol isopropílico, secada y molida.

ORIGEN: AUSTRIA

VIDA ÚTIL: El consumo preferente es de 24 meses a partir de la fecha de elaboración, cuando se conserva en envases cerrados.

DESCRIPCIÓN

Goma de polisacárido de alto peso molecular producida por la fermentación de un cultivo puro de un carbohidrato con *Xanthomonas campestris*, purificada por recuperación con alcohol isopropílico, secada y molida.

Polvo blanco-cremoso, rápidamente soluble en agua fría o caliente.

Presenta características tixotrópicas pseudoplásticas y está estandarizado para un efecto sinérgico constante.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICOS

AZUCARES REDUCTORES	0%
PROTEÍNA	5-7%
FIBRA	77.5%

PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS

CENIZAS	6-5,1,6%
ÁCIDO PIRÚVICO	MIN. 1,5%
SALMONELLA	NEVATIVO EN 10G
MOHO Y LEVADURA	MENOS DE 300/G
PLOMO	MAX, 2MG/KG

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar y almacenar en lugar seco, preservado de la luz y con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

ETAPAS DE ELABORACIÓN

- **Control de entrada:** a la entrada del se realiza un primer control de calidad para determinar las características y calidad.
- **Envasado:** el es envasado en los distintos formatos para ser comercializado
- **Control de calidad final:** sometemos al producto y su envase al control de calidad final antes de abandonar nuestras instalaciones, ya apto para ser comercializado y consumido