

GOMMA XANTANO E415

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.

La Gomma di Xantano è un Polisaccaride ad elevato peso molecolare prodotto per fermentazione in coltura pura di un carboidrato con ceppi naturali di *Xanthomonas campestris* purificato per estrazione con etanolo. Contiene D-Glucosio e D-mannosio. Le sue soluzioni sono neutre.

EINECS: 232-394-2

PM: circa 1.000.000

Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	GOMMA XANTANO E415
Chimico-fisiche <ul style="list-style-type: none"> - Tenore - Solubilità - Umidità - Ceneri totali - Acido piruvico - pH - Granulometria - Viscosità - Azoto - Etanolo e propan-2-olo - Metalli pesanti (come PB) - Piombo - Arsenico - Mercurio - Cadmio 	91-108% Solubile in acqua fredda, insolubile in etanolo Max. 15% Max. 16% Min. 1,5% 6-8 80 mesh o 200 mesh 1200 – 1700 cps Max. 1,5% Max. 500 ppm Max. 20 ppm Max. 2 ppm Max. 3 ppm Max. 1 ppm Max. 1 ppm
Microbiologiche <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - Coliformi - <i>E. coli</i> - Salmonella - Muffe e lieviti - <i>Xanthomonas campestris</i> 	≤ 5.000 cfu/g ≤ 30 MPN/100g Assente/5g Assente/10g ≤ 300 cfu/g Assente/g

Funzioni e caratteristiche

Additivo alimentare utilizzato come addensante e stabilizzante. Questo prodotto trova ideale impiego nei gelati ma anche in bevande, salse e condimenti nei quali mostra ottima attitudine ai pH acidi e ad eventuale presenza di etanolo senza andare facilmente incontro a precipitazione. Il prodotto si idrata e gelifica anche a freddo e presenta un'ottima sinergia con farina di semi di carrube e con gomma guar.

GOMMA XANTANO E415

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente e a i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta con interno in polietilene da 25 Kg. 80 mesh: sacchetti in alluminato da 1 Kg in cartoni da 20 Kg.	GOMMA XANTANO E415.	<u>Addensante/stabilizzante: Gomma xantano o E415.</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

TMC	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.