

GELLAN

1. **GENERAL INFORMATION:**

Product code: 512202003

Country of origin: USA

2. **DESCRIPTION:**

Estabilizer: E-418

Gellan gum products are a polysaccharide produced via fermentation of a pure culture *Sphingomonas elodea* (formerly, know as *Pseudomonas elodea*) bacterial strain.

Gellan gum is a fine mesh multifunctional gelling agent for use in foods and personal care applications. Gellan gum is ideal for a variety of gelling, texturizing, stabilizing and film forming applications. It is recommended for dry mixes and high solids applications.

Features

- Excellent stability
- Sparkling clarity
- Outstanding flavor release
- Fine mesh for improved hydration
- Easily combined with other hydrocolloids
- Fluid gel suspension
- High compatibility with protein

Typical Applications

- Bakery fillings
- Beverages / fluid gels
- Confections
- Dairy products
- Dessert gels
- Non-standardized jams and jellies
- Batters and breading
- Bakery dry mixes
- Icings and frostings
- Fruit preparations
- Personal care

3. **INGREDIENTS:**

Gelling agent: 100% Goma Gellan (E-418)

4. **APPLICATION:**

Use in food products. Maximum dose in certain foods: 10g/kg. Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

Typical use level: Gellan gum forms gels at extremely low gum use levels – as low as 0.05%. Gel strength can be increased by manipulating both gum and ion concentration.

Dispersion/Hydration: model gels are produced by adding gellan gum to tap water under shear, heating to 90°C.

5. **LEGAL REQUERIMENTS:**

Gellan gum complies with requirements contained in the following regulations and standards: Food Chemicals Codex, 21 CFR § 172.665 (USA), Canadian Food and Drug Law (Item G.2, Table IV), JECFA, the purity criteria in the current EC Directive, 1829/2003/EC, and Japan's Specifications and Standards for Food Additives.

6. **SHELLIFE:**

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

7. **RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:**

Store in a roofed and well-ventilated area in the unopened original package.

8. **LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:**

Weight unit (net): 400g/14,1oz

Units per box: 24

Weight box: 9,60 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99

Box dimension: 45 x 36 x 38,5

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

GTIN-13 code: 8435261900240

9. **SPECIFICATIONS:**

<u>Property</u>	<u>Requirement</u>	<u>Test Method</u>
Particle Size	Tyler Standard Screen Scale, Ro-Tap	KTM146
-80 mesh (180 µm)	Not less than 99% though	
-100 mesh (150 µm)	Not less than 97% through	
Loss on Drying	Not more than 14%	KTM003
Powder color	Not less than 77	KTM006
Solution ph		KTM005
-1% gum in DI water	4.5 – 6.5	
Transmittance		KTM087
-0.5% gum in 6 mM CaCl ₂ (490 nm)	Not less than 74%	
Isopropyl Alcohol	Not more than 750 mg/kg(ppm)	KTM520
Bacteria*	Not more than 10,000 cfu/g	KTM800
Yeast	Not more than 400 cfu/g	KTM803
Mold	Not more than 400 cfu/g	KTM803
Coliform	Negative by Most Probable Number (MPN)	KTM801
Escherichia coli	Absent in 25 g	KTM802
Salmonella spp.	Absent in 25g	KTM804

*Total viable mesophilic aerobic count, 48 hr incubation

Specifications – Guaranteed to Comply

Testing to the following specifications is conducted on a skip-lot basis and may not be reported on the Certificate of Analysis.

<u>Property</u>	<u>Requirement</u>	<u>Test Method</u>
Identification	Pass	KTM519
Total Nitrogen	Not more than 3.0%	KTM516
Assay	3.3 – 6.8% CO ₂	KTM503
Ash	4.0 – 14.0%	KTM007
Heavy Metals	Not more than 2.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Lead	Not more than 2.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Arsenic	Not more than 2.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Mercury	Not more than 1.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Cadmium	Not more than 1.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Staphylococcus aureus	Absent in 1.0 g	KTM806
Pseudomonas aeruginosa	Absent in 1.0 g	KTM807

Heavy Metal Analysis

Skip-lot testing (excluding industrial and oilfield material) for heavy metals indicated the following (applies to the gellan gum component for products containing a sucrose and/or salts)

Antimony (Sb)	0.4 – 6.0	Mercury (Hg)	0.5 – 1.0
Aluminum (Al)	2.2 – 7.0	Nickel (Ni)	0.02 - 0.32
Arsenic (As)	0.3 – 3.0	Silver (Ag)	0.2 – 6.0
Bismuth (Bi)	0.3 – 2.4	Strontium (Sr)	1.5 – 9.5
Cadmium (Cd)	0.2 – 1.0	Sulfur (S)	0 – 304.1
Chromium (Cr)	0 – 0.1	Tin (Sn)	0.4 – 6.0
Copper (Cu)	0.2 – 1.6	Titanium (Ti)	0 – 0.12
Iron (Fe)	3.1 – 13.2	Zinc (Zn)	0.3 – 3.4
Lead (Pb)	0.4 – 2.0		
<i>Results in ppm</i>			

Typical product data

Appearance: Powder

Color: White to tan

Odor: No off odor

10. ALLERGEN INFORMATION:

Allergenic foods and derivatives	2. Material supplied contains:	3. The material supplied is produced		4. Cross-contact with the material supplied
		On the same equipment with:	In the same factory with:	
Penaut or its derivatives, e.g., Penaut -pieces, proteins, oil, butter, flour, and mandelona nuts etc. Penaut may also be know as ground nut.	No	No	No	No
Crustaceans and products thereof (including crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp)	No	No	No	No
Fish or its derivatives, (fish protein, extracts, etc)	No	No	No	No
Eggs or its derivatives, (frozen yolk, egg white powder, egg protein isolates, etc)	No	Yes	Yes	No
Tree Nuts (almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts (filberts), macadamia nuts, pecans, pine nuts, pistachios and walnuts or their derivatives, e.g., nut butters and oils etc.	No	No	No	No
Milk and products thereof (inc. lactose)	No	No	No	No
Soybeans and products thereof (lecithin, oil, tofu and protein isolates etc.)	No	Yes	Yes	No
Cereals containing. Gluten and products thereof	No	No	No	No
Sulphur dioxide and sulphites	No	Not applicable	Not applicable	Not applicable
Celery and products thereof	No	No	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No	No	No
Mustard and products thereof	No	No	No	No
Lupin and products thereof	No	No	No	No
Molluscs and products thereof	No	No	No	No
SENSITIVES /OTHER INFORMATION FOR LABELING PURPOSES				
Animal and Animal By Products	No	No	No	No
Antioxidants	No	No	No	No
Artificial Colors, Preservatives, Flavorings	No	No	No	No
Barley, Rye, Oats, Spelt, Kamut, Tricala	No	No	No	No
Bee pollen	No	No	No	No
Caffeine	No	No	No	No
Corn (Maize) or its derivates	No	Yes	Yes	No
Gluten	No	No	No	No
Hydrolyzed Vegetable or Plant Protein (HVP/HPP)	No	No	No	No
MSG	No	No	Yes	No
Propolis	No	No	No	No
Royal jelly	No	No	No	No
Seds (Poppy, Sunflower)	No	No	No	No
Spices, Spice extracts, Herbs	No	No	No	No
Wheat or its derivates, e.g., flour, starches and brans etc.	No	No	No	No
Yeast	No	No	Yes	No

Gellan gums also have the following allergen information according to the ALBA databank, unless otherwise stated on the product data sheet and labeled:

Crow's milk protein	-	Chicken	-	Sesame	-
Lactose	-	Fish	-	Sesame oil	-
Chicken's egg	-	Shellfish and crustaceans	-	Glutamate	-
Soy protein	-	Maize	-	Sulfite	-
Soy lecithin	-	Cocoa	-	Lupine	-
Gluten	-	Legumes/pulses	-	Coriander	-
Wheat	-	Nuts	-	Celery	-
Rye	-	Nut oil	-	Carrot	-
Beef	-	Peanuts	-	Mustard	-
Pork	-	Peanut Oil	-		

+ present -absent ?unknown

Other information

The product does not contain:

- 1,3 Butadiene, 2-methyl
- Acetic Acid ethenyl ester
- Allure Red Dye
- Cyclohexasiloxane, dodecamethyl
- Cyclopentasiloxane, decamethyl
- Cyclotetrasiloxane, octamethyl
- Diethylene Glycol
- Dioxin
- Halogenated and Phosphorous containing pesticides
- Gluten
- Glycerin
- Maltodextrin
- Melamine
- Monosodium glutamate
- Natural rubber latex (NRL)
- Organotin Chemicals
- Oxirane, (Chloromethyl)
- Para Red dye
- Parabens and any derivatives
- Phenol, 4,4 – (1-methylethylidene) bis – (Bisphenol A)
- Phthalates
- Polychlorinated Biphenyl
- Polycyclic Aromatic Hydrocarbons
- Preservatives, dyes or colorants
- Sudan dyes (I – IV)
- Thiourea

*Formaldehyde is not used in our process as either a raw material or processing aid.

11. **NUTRITIONAL VALUE:**

PRODUCT NUTRITIONAL INFORMATION

PROXIMATES PER 100 grams	
Energy (Kcal)	168
Energy (KJ)	332
Protein, grams	1
Total Carbohydrate, grams	0
Dietary Fiber, grams	82
Sugar, grams	0
Total Fat, grams	0
Salt, grams	1.2
Potassium (K), mg	4700

US: The US values are in accordance with 21 CFR 101.9 issued by the Food & Drug Administration on January 6, 1993, implementing provisions of the Nutrition Labeling and Education Act of 1990. Carbohydrate is calculated by subtraction of the sum of protein, fat, moisture and ash, from 100 grams. In regard to the use of the above values in calculating nutritional profiles for food products using this ingredient, users are cautioned that the FDA has expressed reservations on the validity of such calculations (See the FEDERAL REGISTER of January 6, 1993 (58 FR 2163 – 2165))

EU: The EU values are in conformance with EC directive 90/496/EEC.

12. **GMO STATEMENT:**

The product meets all U.S standards and specifications and is subject to the general regulations governing food ingredients.

This product is not considered "bioengineered foods" as defined by the United States Food and Drug Administration proposed rule governing such foods.

Also comply with European Council Directive 2001/18/EC concerning the deliberate release of genetically modified organisms and EC Directives 1829/2003 and 1830/2003² concerning traceability of raw materials and labeling.

13. **PRODUCT CLASSIFICATION:**

CAS No	71010 – 52 – 1
EINECS No	275 – 117 - 5

14. **COSMETIC ESTATUS:**

[For cosmetic uses]

INCI Name: Gellan gum

Gellan gum complies with the purity criteria of the current EC Directives and is not prohibited for use in cosmetic products accordance with EU Directive 76/768/EEC. Gellan gum is not listed in Annex 1 of Directive 67/548/EEC.

Japan – Gellan gum is not listed on either JCIC (Japanese Cosmetic Ingredients Codex) or JSCI (Japanese Standards of Cosmetic Ingredients). Producers or importers must apply for a license product by product (finished product) when it contains non-listed substance.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 10-August-2023

Revision number: 4

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

GELLAN

1. **INFORMACIÓN GENERAL:**

Código del producto: 512202003

País de Origen: USA

2. **DESCRIPCIÓN:**

Estabilizante: E-418

Gellan es un polisacárido producido por la fermentación de un cultivo de la cepa bacteriana *Sphingomonas elodea* (comúnmente conocido como *Pseudomonas elodea*).

La goma Gellan es un agente gelificante de malla fina multifuncional para uso alimentario y aplicaciones de cuidado personal. La goma Gellan es ideal para una gran variedad de aplicaciones como gelificación, texturización, estabilización y la formación de películas. Se recomienda para las mezclas secas y aplicaciones de alto contenido sólido.

Características

- Alta estabilidad
- Claridad espumante
- Liberación de sabor
- Malla fina para mejor hidratación
- Fácil combinación con otros hidrocoloides.
- Suspensión de gel líquido
- Alta compatibilidad con la proteína

Aplicaciones típicas

- Rellenos de panadería
- Bebidas / geles fluidos
- Confecciones
- Productos lácteos
- Jaleas y mermeladas no standarizadas.
- Mantecas y panificación
- Panadería de mezclas secas
- Glaseados y escarchados
- Preparaciones de frutas
- Cuidado personal

3. **INGREDIENTES:**

Gelificante: 100% Goma Gellan (E-418)

4. **APLICACIÓN:**

Uso en productos alimentarios. Dosis máxima en determinados alimentos: 10g/kg. Se recomienda consultar la legislación nacional específica de la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado de ciertos alimentos.

Pueden consultarse las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web:

www.albertyferranadria.com

Nivel de uso habitual: goma Gellan forma geles en niveles de uso muy bajos - tan bajo como 0,05%. La resistencia de gel se puede aumentar mediante la manipulación tanto de la goma como de la concentración de iones.

Dispersión / Hidratación: El gel se produce mediante la adición de la goma gellan a agua corriente, bajo cizallamiento, calentándola a 90°C.

5. **REQUERIMIENTOS LEGALES:**

Goma gellan cumple con los requisitos contenidos en las siguientes normas y estándares: Codex de los alimentos químicos, 21 CFR § 172.665 (EE.UU), la Ley canadiense de alimentos y medicamentos (artículo g.2, tabla IV), el JEFCA, los criterios de pureza de la actual Directiva CE 1829/2003/CE y Especificaciones y Normas para los aditivos alimentarios de Japón.

6. **VIDA ÚTIL:**

24 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

7. **RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:**

Almacene en un lugar cubierto y bien ventilado en el envase original sin abrir

8. **LOGÍSTICA E INFORMACIÓN DE EMBALAJE:**

Peso neto: 400g/14,1oz

Unidades por caja: 24

Peso de la caja: 9,60 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm

Diámetro: 99 mm

Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5 cm

Caja por capa: 6

Capa por palet: 3

Código GTIN-13: 8435261900240

9. **ESPECIFICACIONES:**

<u>Propiedades</u>	<u>Requerimiento</u>	<u>Método de prueba</u>
Tamaño de partícula	Escala Tyler estándar de pantalla, Ro-Tap	KTM146
-80 malla (180 µm)	No menos de 99%	
-100 malla (150 µm)	No menos de 97%	
Pérdida por secado	No menos de 14%	KTM003
Color del polvo	No menos de 77 %	KTM006
Solución ph		KTM005
-1% goma en DI de agua	4.5 – 6.5	
Transmitancia		KTM087
-0.5% gum in 6 mM CaCl ₂ (490 nm)	No menos de 74%	
Alcohol isopropílico	No menos de 750 mg/kg(ppm)	KTM520
Bacteria*	No menos de 10,000 ufc/g	KTM800
Levaduras	No menos de 400 ufc/g	KTM803
Hongos	No menos de 400 ufc/g	KTM803
Coliformes	Negativo para el número más probable(NMP)	KTM801
Escherichia coli	Ausencia in 25 g	KTM802
Salmonella spp.	Ausencia in 25g	KTM804

* Recuento total de aerobios mesófilos viables, de 48 horas de incubación

Especificaciones - Garantía de Cumplimiento

Las pruebas para las siguientes especificaciones están hechas en base a un muestreo aleatorio y no puede ser reportado en el Certificado de Análisis.

<u>Propiedades</u>	<u>Requerimientos</u>	<u>Método de prueba</u>
Identificación	Aprobado	KTM519
Nitrógeno total	No menos de 3.0%	KTM516
Ensayo	3.3 – 6.8% CO ₂	KTM503
Ceniza	4.0 – 14.0%	KTM007
Metales pesados	No menos de 2.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Plomo	No menos de 2.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Arsénico	No menos de 2.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Mercurio	No menos de 1.0 mg/kg (ppm)	KTM514
Cadmio	No menos de 1.0 mg/kg (ppm)	KTM514
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia in 1.0 g	KTM806
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia in 1.0 g	KTM807

Análisis de metales pesados:

Muestreo aleatorio (excluido el material industrial y materiales petrolíferos) para los metales pesados se indica lo siguiente (se aplica al componente de goma de Gellan de productos que contengan sacarosa y / o sales)

Antimonio (Sb)	0.4 – 6.0	Mercurio (Hg)	0.5 – 1.0
Aluminio (Al)	2.2 – 7.0	Níquel (Ni)	0.02 - 0.32
Arsénico (As)	0.3 – 3.0	Plata (Ag)	0.2 – 6.0
Bismuto (Bi)	0.3 – 2.4	Estroncio (Sr)	1.5 – 9.5
Cadmio (Cd)	0.2 – 1.0	Azufre (S)	0 – 304.1
Cromo (Cr)	0 – 0.1	Estaño (Sn)	0.4 – 6.0
Cobre (Cu)	0.2 – 1.6	Titanio (Ti)	0 – 0.12
Hierro (Fe)	3.1 – 13.2	Zinc (Zn)	0.3 – 3.4
Plomo (Pb)	0.4 – 2.0		
Resultados en ppm			

Datos típicos Del producto:

Apariencia: Polvo

Color: Entre blanco y tostado

Odor: No tiene mal olor.

10. INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

Alimentos alergénicos y derivados	2. El material suministrado contiene:	3. El material suministrado se produce:		4. Contacto cruzado con el material utilizado
		En el mismo equipo con:	En la misma fábrica con:	
Cacahuete o sus derivados, por ejemplo, de cacahuete - proteínas, aceite, mantequilla, harina, nueces y nueces de Mandalona, etc. También se puede conocer como cacahuete	No	No	No	No
Crustáceos y productos derivados (incluyendo cangrejo, cangrejos, langostas, gambas y camarones)	No	No	No	No
De pescado o sus derivados, (proteína de pescado, extractos, etc.)	No	No	No	No
Huevos o sus derivados, (yema congelada, clara de huevo en polvo, aislados de proteína de huevo, etc.)	No	Sí	Sí	No
Frutos secos de árbol (almendras, nueces de Brasil, anacardos, avellanas (avellanas), nueces de Macadamia, pecanas, piñones, pistachos y nueces o sus derivados, por ejemplo, nueces de mantequilla y aceites, etc.)	No	No	No	No
Leche y derivados (incluida la lactosa)	No	No	No	No
La soja y sus derivados (lecitina, aceite, queso de soja y aislados de proteínas, etc.)	No	Sí	Sí	No
Cereales que contengan gluten o derivados	No	No	No	No
Dióxido de azufre o sulfitos	No	No aplicable	No aplicable	No aplicable
Apio y sus derivados	No	No	No	No
Semillas de sésamo y sus derivados	No	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No	No

SOLEGRAELLS

guzmán

Altramuces y productos derivados	No	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No	No
SENSITIVOS / OTRA INFORMACIÓN CON FINES DE ETIQUETADO				
Animales y subproductos de animales	No	No	No	No
Antioxidantes	No	No	No	No
Colorantes artificiales, conservantes y aromatizantes	No	No	No	No
Cebada, centeno, avena, espelta, kamut, Tricala	No	No	No	No
Polen de abeja	No	No	No	No
Cafeína	No	No	No	No
Maíz y sus derivados	No	Yes	Yes	No
Gluten	No	No	No	No
Vegetal hidrolizada o la proteína vegetal (HVP / HPP)	No	No	No	No
MSG	No	No	Yes	No
Propóleos	No	No	No	No
Jalea real	No	No	No	No
Semillas (amapola, girasol)	No	No	No	No
Las especias, extractos de especias, hierbas.	No	No	No	No
Trigo o de sus derivados, por ejemplo, la harina, almidones, etc	No	No	No	No
Levadura	No	No	Yes	No

Las gomas Gellan también disponen de la información siguiente de alérgenos de acuerdo con los datos de ALBA, a menos que se indique lo contrario en la hoja de datos del producto y etiquetado:

Proteína de leche de vaca	-	Pollo	-	Sésamo	-
Lactosa	-	Pescado	-	Aceite de sésamo	-
Huevos de gallina	-	Mariscos y crustáceos	-	Glutamato	-
Proteína de la soja	-	Maíz	-	Sulfite	-
Lecitina de soja	-	Cacao	-	Altramuces	-
Gluten	-	Leguminosas/legumbres	-	Cilantro	-
Trigo	-	Nueces	-	Apio	-
Centeno	-	Aceite de nueces	-	Zanahoria	-
Carne de res	-	Cacahuets	-	Mostaza	-
Carne de cerdo	-	Aceite de cacahuets	-		

+ presente -ausencia ?desconocido

Otra información:

El producto no contiene:

- 1,3 Butadieno, 2-metilo
- Ácido acético Éster etenilo
- Rojo allura AC
- Cyclohexasiloxano, dodecametil
- Cyclopentasiloxane, decametil
- Cyclotetrasiloxane, octamethyl
- Glicol dietileno
- Dioxina
- Halogenados y fósforo que contienen los pesticidas
- Gluten
- Glicerina
- Maltodextrina
- Melamina

- Glutamato monosódico
- Látex de caucho natural (NRL)
- Productos químicos orgánicos de estaño
- Oxirano (Clorometil)
- Colorante para-red.
- Parabenos y sus derivados
- Fenol, 4,4 – (1-metiletilidina) bis – (Bisfenol A)
- Oftalatos
- Bifenilos policlorados
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos
- Conservantes o colorantes
- Colorantes Sudán (I – IV)
- Tiourea

* El formaldehído no se utiliza en nuestro proceso, ya sea como una materia prima o durante la transformación.

11. **VALOR NUTRICIONAL:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL PRODUCTO

APROXIMADAMENTE PARA 100 g	
Valor energético (Kcal)	168
Valor energético(KJ)	332
Proteínas, g	1
Carbohidratos totales, g	0
Fibra dietética, g	82
Azúcares, g	0
Grasas totales, g	0
Grasas saturadas, g	0
Potasio (K), mg	4650
Sal, g	1.2

EE.UU.: Los valores Norteamericanos están de acuerdo con el 21 CFR 101.9 emitida por la Administración de Alimentos y Drogas de 6 de enero de 1993, las disposiciones de aplicación del etiquetado nutricional y la Ley de Educación de 1990. Los carbohidratos se calculan por sustracción de la suma de proteínas, humedad, grasas, y ceniza, de 100 gramos. En lo que se refiere a la utilización de los valores anteriores en el cálculo de los perfiles nutricionales de los productos alimenticios que utilizan este ingrediente, los usuarios están advertidos de que la FDA ha expresado sus reservas sobre la validez de estos cálculos (Ver el Registro Federal de 6 de enero de 1993 (58 FR 2163 - 2165)).

UE: Los valores de la UE están en conformidad con la directiva EC 90/496/CEE

12. **DECLARACIÓN DE OMG:**

El producto cumple con todas las normas y especificaciones estadounidenses y está sujeto a las normas generales que rigen los ingredientes alimentarios.

Este producto no se considera "alimento modificado genéticamente", como define la Food and Drug Administration en la norma que rige este tipo de alimentos.

También cumple con la Directiva 2001/18/CE del Consejo Europeo relativa a la liberación intencional de organismos modificados genéticamente y directivas de la CE 1829/2003 y 1830/2003² sobre trazabilidad de las materias primas y el etiquetado.

13. **CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**

CAS No	71010 – 52 – 1
EINECS No	275 – 117 - 5

14. **CARACTERÍSTICAS COMO PRODUCTO DE COSMÉTICA:**

[Para uso cosmético]

Nombre INCI: Goma Gellan

La goma Gellan cumple con los criterios de pureza de las actuales directivas de la CE y no está prohibida para su uso en productos cosméticos de acuerdo con la Directiva Europea 76/768/CEE. Goma Gellan no aparece en el anexo 1 de la Directiva 67/548/CEE.

Japón - goma Gellan no se encuentra en cualquiera de los dos JCIC (Codex de Ingredientes cosméticos Japoneses) o JSCI (Normas japonesas de Ingredientes Cosméticos). Los productores o importadores deben solicitar una licencia producto por producto (producto terminado) cuando contiene una sustancia no incluida en las listas.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 10-agosto-2023

Revisión número: 5

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía