

XANTANA

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512302003

Country of origin: Austria

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene

2. PRODUCT DESCRIPTION:

Xanthan Gum

Estabilizer: E-415

Chemical substance name: Polysaccharide (C35 H49 O29)_n

Xantana is obtained from the fermentation of corn starch with a bacteria (*Xanthomonas campestris*) from sugar and molasses. The result is a gum with great thickening power. In the kitchen products for thickening sauces, creams, juices and soups have always been used. Starches and flour are the traditional thickeners, but the disadvantage is that a large quantity has to be added, which affects the final taste, Xantana is a thickener that avoids disadvantages of traditional products.

Properties

It's soluble in cold and hot. It can thicken alcohol. It is highly resistant to freezing-unfreezing processes. Although temperature is applied, it does not lose its thickening properties. Shake slowly and allow it to hydrate alone. It also has notable potential as a suspensoid, which means that it can maintain elements in suspension in a liquid without their sinking into it. It can also retain gas. It's a product which can thicken kitchen preparations using a minimum quantity and without distorting the initial taste characteristics.

3. INGREDIENTS:

Stabilizer: 100% Xanthan Gum (E-415) (50% sugar, 50% molasses)

4. APPLICATION:

Food additive, pharmaceutical and industrial (thickener and stabilizer)

To thicken in cold or hot. Also to make recipes in suspension. For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com. For utilization in food preparations, limited use.

For professional use.

LIMITATION OF USE:

See:

- Regulation (E.C) Nº 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 of food additives.
- And their modifications (Reg. 2015/647).

5. SHELLIFE:

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

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

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

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 600g/21,1oz

Units per box: 24

Weight box: 18,90 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: 8435261900455

8. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

	Limits
Aspect	Powder
Clarity of solution (transmittance at 600 nm), % min.	85
Assay %	91,0 – 108,0
Viscosity (1% in CIK at 1%, 25°C)	1300 – 1700
Viscosity ration V1/V2 max.	1,45
Loss of drying %, max.	12,0
pH (1% in water)	6,0 – 8,0
Isopropanol, ppm., max.	500
Powder Colour, min	70
Pyruvic acid, %, min.	1,5
Ashes, %	6,5 – 16,0
N ₂ , %, max.	1,5
Heavy metals., ppm., max.	20
As, ppm, max.	2
Pb, ppm, max.	2
Hg, ppm, max.	1
Cd, ppm, max.	1
Organic volatile Impurities (USP)	Conform
Other polisacharides	Conform Ph.Eur

SOLEGRAELLS

guzmán

Total Aerobis, max.	1000/g
Molds., max	50/g
Yeasts., max.	50/g
<i>Salmonella</i>	Negative/25g
<i>E.coli</i>	Negative/25g
<i>Coliforms</i>	Negative/25g
<i>Estaphylococcus aureus</i>	Negative/g
<i>Pseudomonas Aerugionosa</i>	Negative/g

9. ALLERGEN INFORMATION:

According to Regulation (EU) No 1169/2011

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	X
Crustaceans and products thereof	No	X
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	X
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	X
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof	No	X
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	X
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	X

10. NUTRITIONAL VALUE:

Nutritional data (typical values)		Basis: weight of dry nutrients per 100 g xanthan gum	
Energy value:			683 kJ / 170 kcal
Protein:			2,5 g
Carboydrate:			0 g
Of which			
Dietary fiber (soluble fiber)			80 g
Sugars			- g
Polyols			- g
Starch			- g
Fat:			- g
of which			
Saturates			- mg
Mono-unsaturates			- mg
Polyunsaturates			- mg
Cholesterol			- mg
Transfatty acids			- mg

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.bidfoodiberia.com

SOLEGRAELLS

guzmán

Polydextrose:			- g
Sodium:			~3800 mg
Organic acid:			- g fixed acetic acid and pyruvic acid
Alcohol:			- g
Moisture content:			< 10 g
Vitamins:	None	Minerals:	
Vitamin A	- µg	Calcium	~30 mg
Vitamin B1	- mg	Iodine	- µg
Vitamin B2	- mg	Iron	- mg
Vitamin B6	- mg	Magnesium	~65 mg
Vitamin B12	- µg	Phosphorus	- mg
Vitamin C	- mg	Potassium	>600 mg
Vitamin D	- µg	Zinc	- mg
Vitamin E	- mg		
Biotin	- mg		
Folic acid	- µg		
Niacin	- mg		
Pantothenic acid	- mg		

Salt (g of Sodium x 2,5) = 9,5 g

11. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains*, ingredients or other elements for the manufacture of the xanthana gum.

*No GMO in the meaning of directive 90/219/EC and as amended in directive 2011/18/EC.

12. PRODUCT CLASSIFICATION:

CAS No	11138 -66 -2
E No	415
EINECS No	234 -394 - 2

13. LABEL



Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 17 January 2022

Revision number: 8

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 512302003

País de origen: Austria

Empaquetado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DENOMINACIÓN DE VENTA Y DESCRIPCIÓN:

Goma Xantana

Estabilizador: E-415

Nombre químico de la sustancia: Polisacárido (C35 H49 O29)n

La Xantana se obtiene de la fermentación del almidón de maíz con una bacteria (*Xanthomonas campestris*). El resultado es una goma con un gran poder espesante. Se utiliza en los productos de cocina para espesar salsas, cremas, jugos y sopas. Los almidones y las harinas son los espesantes tradicionales, pero tiene la desventaja que se tiene que añadir una gran cantidad que termina por afectar al sabor final. La Xantana es un espesante que evita las desventajas de los espesantes tradicionales.

Propiedades

Es soluble en agua fría y caliente. Puede espesar el alcohol. Es muy resistente a los procesos de congelación y descongelación. Aunque se aplique temperatura no pierde sus propiedades espesantes. Agitar lentamente y dejar que se hidrate por sí solo. También posee un notable potencial como suspensor, lo que significa que puede mantener elementos en suspensión en un líquido sin que se sumerjan en él. También puede retener gas. Producto capaz de espesar preparados culinarios con una cantidad mínima y sin alterar las características de sabor iniciales.

3. INGREDIENTES:

Estabilizador: 100% Goma Xantana (E-415) (50% azúcar, 50% molasas)

4. APLICACIONES Y MODO DE UTILIZACIÓN:

Aditivo alimentario, farmacéutico e industrial (espesante y estabilizante).

Espesante en frío y caliente. También para hacer recetas de suspensión. Para modos de empleo, recetas y aplicaciones ver página web: www.albertyferranadria.com. Para uso en preparaciones alimenticias, uso limitado.

Destinado a uso profesional.

LIMITACIONES DE USO:

Consultar:

- Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Posteriores modificaciones (Reglamento 2015/647)

5. VIDA ÚTIL:

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

6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar seco, ventilado y protegido.

Almacenar en su envase original hasta su utilización.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:

Peso neto: 600g/21,1oz

Unidades por caja: 24

Peso de cada caja: 18,90 kg

Dimensión del bote: Altura: 175 mm

Diámetro: 99 mm

Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5

Caja por capa: 6

Capas por palet: 3

Código GTIN-13: 8435261900455

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

Parámetros	Limites
Aspecto	Polvo
Transparencia de la solución (transmitancia a 650mm), mín.	85
% Ensayo	91,0 – 108,0
Viscosidad (1% en CIK at 1%, 25°C) mPa.s	1300 – 1700
Coeficiente de viscosidad V1/V2 máx.	1,45
Pérdida por desecación en %, máx.	12,0
pH (1% en agua)	6,0 – 8,0
Isopropanol, ppm. máx.	500
Color del polvo, mín	70
Ácido pirúvico %, mín.	1,5
Cenizas, %	6,5 – 16,0
N ₂ , %, máx.	1,5
Metales pesados, ppm., máx.	20
As, ppm, máx.	2
Pb, ppm, máx.	2
Hg, ppm, máx.	1
Cd, ppm, máx.	1
Impurezas orgánicas volátiles (USP)	Conforme

SOLEGRAELLS

guzmán

Otros polisacáridos	Conforme Ph.Eur
Aerobios totales, máx.	1000/g
Hongos, máx	50/g
Levaduras, máx.	50/g
<i>Salmonella</i>	Negativo/25g
<i>E.coli</i>	Negativo/25g
<i>Coliformes</i>	Negativo/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo/g
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	Negativo/g

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011

	Presencia	Possible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	X
Crustáceos y derivados	No	X
Huevos y productos a base de huevos	No	X
Pescado y productos a base de pescado	No	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados	No	X
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	X
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	X

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores típicos	Base: peso seco de los nutrientes por 100g de goma de xantana		
Valor energético:			683 kJ / 170 kcal
Proteínas:			2,5 g
Carbohidratos:			0 g
De los cuales			
Fibra vegetal			80 g
Fibra soluble			
Azúcares			- g
Polioles			- g
Almidón			- g
Grasa:			- g
De los cuales			

SOLEGRAELLS

guzmán

Saturadas			- mg
Mono insaturadas			- mg
Poli insaturadas			- mg
Colesterol			- mg
Ácidos grasos trans			- mg
Polidextrosa:			- g
Sodio:			~3800 mg
Ácidos orgánicos:			- g de ácido acético y ácido pirúvico fijos
Alcohol:			- g
Humedad:			< 10 g
Vitaminas:		Minerales:	
Vitamina A	- µg	Calcio	~30 mg
Vitamina B1	- mg	Yodo	- µg
Vitamina B2	- mg	Hierro	- mg
Vitamina B6	- mg	Magnesio	~65 mg
Vitamina B12	- µg	Fósforo	- mg
Vitamina C	- mg	Potasio	>600 mg
Vitamina D	- µg	Zinc	- mg
Vitamina E	- mg		
Biotina	- mg		
Ácido fólico	- µg		
Niacina	- mg		
Ácido pantoténico	- mg		

Sal (g de sodio x 2,5) = 9,5 g

11. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante del producto no emplea cepas de producción modificadas genéticamente*, ingredientes o otros elementos para la fabricación de goma Xantana.

*No es OMG de acuerdo con la Directiva 90/219/EC y su modificación de acuerdo a la Directiva 2011/18/EC.

12. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

CAS No	11138 -66 -2
E No	415
EINECS No	234 -394 - 2

13. ETIQUETA



Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 17 Enero -2022

Revisión número: 8

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía