

## Ficha técnica – Goma Xántica

### Marca

Deli for life / Sabores e ingredientes.

### Nombre del producto

Goma xántica.

### Descripción del producto

La goma xántica es un polisacárido de alto peso molecular producido a través de la fermentación de un carbohidrato utilizando la bacteria *Xanthomonas campestris* exclusivamente.

Aditivo alimentario soluble en agua fría. A bajas concentraciones forma soluciones de alta viscosidad con características pseudoplásticas. Sus soluciones son resistentes a las condiciones ácidas, tratamientos térmicos y presenta alta tolerancia a las sales.

Numero INS: 415.

### Especificaciones

| Especificaciones Microbiológicas |                |        |
|----------------------------------|----------------|--------|
| Parámetros Microbiológicos       | Valor          | Unidad |
| Aerobios recuento total          | ≤ 2.000        | UFC/g  |
| Hongos y levaduras               | ≤ 100          | UFC/g  |
| Coliformes totales               | Negativo       | -      |
| Staphylococcus                   | Negativo       | -      |
| Escherichia coli                 | Ausente en 5g  | -      |
| Salmonella                       | Ausente en 10g | -      |
| Xanthomonas campestris           | Ausente en 1g  | -      |

|                       |    | Cargo                         | Fecha    |
|-----------------------|----|-------------------------------|----------|
| <b>Elaborado por:</b> | MD | Auxiliar de Laboratorio y D+D | 24/03/20 |
| <b>Revisado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20 |
| <b>Aprobado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20 |



| Especificaciones Fisicoquímicas |   |        |
|---------------------------------|---|--------|
| Características                 | Valor   | Unidad |
| Apariencia                      | Polvo fino  | -      |
| Color                           | Blanco crema                                      | -      |
| pH (1% KCL)                     | 6,0 – 8,0   | -      |
| Viscosidad (1% de KCl, cps)     | ≥ 1.200   | cps    |
| Cenizas                         | ≤ 13  | %      |
| Tamaño de la partícula          | 80 / 200  | -      |
| Pérdida por secado              | ≤ 13  | %      |
| Acido pirúvico                  | ≥ 1,5   | %      |
| Nitrógeno total                 | ≤ 1,5   | %      |
| Total metales pesados           | ≤ 10  | ppm    |
| As                              | ≤ 3   | ppm    |
| Pb                              | ≤ 5   | ppm    |
| Relación de corte               | ≤ 6   | -      |
| V <sub>1</sub> :V <sub>2</sub>  | 1,02 – 1,45                                       | -      |
| Pureza                          | 91 - 108  | %      |
| Solubilidad                     | Soluble en agua. Insoluble en etanol.             | -      |
| Etanol y propan-2-ol            | No más de 500 mg/kg por separado o en combinación |        |

## Aplicaciones

**Dispersión:** premezclar el polvo con otros ingredientes secos y adicionar al líquido mediante agitación continua hasta dispersión completa.

**Disolución:** depende del medio y del proceso. Mejora con el tratamiento térmico (tiempo – temperatura) y agitación.

Por su diversidad de propiedades funcionales, la goma xántica puede usarse como emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, espumante y como agente de volumen.

Como **emulsificante:** ayuda a mantener de manera homogénea una mezcla de dos o más fases inmiscibles entre sí, por ejemplo, agua y aceite presentes en un producto alimenticio.

Como **agente de volumen:** favorece al incremento significativo del volumen en un producto sin que su adición repercuta en gran medida en el valor calórico del alimento.

Como **agente gelificante:** permite que se forme un gel y como espesante, permite el incremento de la viscosidad del alimento.

|                       |    | Cargo                         | Fecha    |
|-----------------------|----|-------------------------------|----------|
| <b>Elaborado por:</b> | MD | Auxiliar de Laboratorio y D+D | 25/03/20 |
| <b>Revisado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20 |
| <b>Aprobado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20 |



Como **espumante**: permite que se forme una dispersión homogénea de un gas en un líquido o un sólido en los productos alimenticios.

#### Dosis

0,4 – 1,0 % dependiendo la aplicación

*Para más detalles sobre aplicación y dosis remitirse al Reglamento Bromatológico Nacional.*

#### Envase

**Presentación 100g:** Bolsa metalizada/ bolsas bicapa propileno biorientado (BOPP) 20 micrones/PE 25 micrones.

**Presentación 250g:** Bolsa metalizada/ bolsas bicapa propileno biorientado (BOPP) 20 micrones/PE 25 micrones.

**Presentación 1Kg:** Bolsa de Polietileno de baja densidad (PEBD) de 90 micras.

**Presentación 5Kg:** Bolsa de Polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras.

**Presentación 25Kg** (original de fábrica): Bolsa de papel multicapas.

#### Condiciones de almacenamiento

Conservar envase cerrado en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

#### Vida útil

Si se almacena en las condiciones mencionadas:

- 2 años si las bolsas son: bicapa propileno biorientado (BOPP) 20 micrones/PE 25 micrones/bolsa de papel multicapas/bolsa metalizada.
- 1 año si las bolsas son: Polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras.

|                       |    | <b>Cargo</b>                  | <b>Fecha</b> |
|-----------------------|----|-------------------------------|--------------|
| <b>Elaborado por:</b> | MD | Auxiliar de Laboratorio y D+D | 25/03/20     |
| <b>Revisado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20     |
| <b>Aprobado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20     |



## Información nutricional

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL  |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
|                          | Cantidad por 100g de producto |
| <b>Valor energético</b>  | 0,32 Kcal                     |
| <b>Carbohidratos</b>     | 0 g                           |
| Azúcar                   | 0 g                           |
| Almidón                  | 0 g                           |
| <b>Proteínas</b>         | 8 g                           |
| <b>Grasas totales</b>    | 0 g                           |
| Grasas saturadas         | 0 g                           |
| Grasas monoinsaturados   | 0 g                           |
| Grasas poliinsaturadas   | 0 g                           |
| Grasas trans             | 0 g                           |
| Colesterol               | 0 g                           |
| <b>Fibra alimentaria</b> | 77,5g                         |
| <b>Sodio</b>             | ≤ 1,5 g                       |
| <b>Calcio</b>            | ≤ 1,0 g                       |
| <b>Potasio</b>           | ≤ 1,5 g                       |

## Alérgenos

| Fuentes de alérgenos/intolerancias conocidas o declaradas   |    |
|---|----|
| Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados | No |
| Gluten  | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | No |
| Huevos y productos a base de huevo  | No |
| Pescado y productos a base de pescado   | No |
| Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)   | No |
| Cacahuates y productos a base de cacahuates   | No |
| Soja y productos a base de soja   | No |
| Frutos de cascara y productos derivados*  | No |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>                    | Si |

Dichas fuentes son nombradas por CODEX como causantes de hipersensibilidad

|                       |    | <b>Cargo</b>                  | <b>Fecha</b> |
|-----------------------|----|-------------------------------|--------------|
| <b>Elaborado por:</b> | MD | Auxiliar de Laboratorio y D+D | 25/03/20     |
| <b>Revisado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20     |
| <b>Aprobado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20     |



\*Frutos de cáscara por ejemplo: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal)(*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pecanas (*Carya illinoensis* Wangenh.) K.Koch), castañas de Pará (*Berholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia, (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.

#### Otras fuentes de intolerancia alimentaria que requieren declaración en algunos países

|   |    |
|---|----|
| Apio y productos derivados                              | No |
| Maíz y sus productos derivados                          | Si |
| Moluscos y productos derivados                          | No |
| Mostaza y productos derivados                           | No |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |

#### Declaración de OGM

Las materias primas y las cepas de producción no se modifican genéticamente.

#### Modificaciones

No hay modificaciones.

*Ficha técnica sujeta a modificaciones en el tiempo. Se sugiere contactar a nuestro departamento comercial sobre la vigencia de la misma.*

|                       |    | <b>Cargo</b>                  | <b>Fecha</b> |
|-----------------------|----|-------------------------------|--------------|
| <b>Elaborado por:</b> | MD | Auxiliar de Laboratorio y D+D | 25/03/20     |
| <b>Revisado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20     |
| <b>Aprobado por:</b>  | RM | Encargada de Calidad y D+D    | 30/07/20     |