

# GOMA XANTANA

---

## Descripción

Polvo suelto de color blanco a ligeramente crema, apto para preparaciones alimentarias. (E-415).

## Propiedades Físico – Químicas

Viscosidad (en solución salina al 1%)	1200-1600 mPa.s (cP)
pH (en solución al 1%)	6.8 ~ 8.0
Pérdida por secado %	≤ 15
Tamaño partícula	60 mallas (250 µm) 96% min. 80 mallas (180 µm) 80% min.
Plomo (ppm)	≤ 5
Arsénico (ppm)	≤ 3
Metales pesados (ppm)	≤ 20
Bacterias ( <i>Contaje total aerobias mesófilas incubación 48h</i> )	inferior a 2000 ufc/g
Levaduras	inferior a 100 ufc/g
Mohos	inferior a 100 ufc/g
Coliformes	negativos por MPN
E. coli	ausencia en 25 g
Salmonella	ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus	ausencia en 0.5 g
Pseudo monas aeruginosa	ausencia en 0.5 g

## Aplicaciones

Como espesante en cualquier proceso alimentario donde sea necesario, tales como salsas, cremas pasteleras y productos cárnicos.

## Embalaje

Cajas de 25 kg con bolsa interior. Todos los materiales de embalaje cumplen con la legislación de alimentación en UK, EU y USA.

## Almacenamiento

Almacenar cerrado y sellado en lugar fresco y seco.

## Caducidad

Caducidad 1 año a partir de la fecha de fabricación.

## Otros

Este producto está fabricado para que cumpla con los Criterios de pureza de las actuales Directivas de la CE y del Food Chemical Codex. ISO 9002.



---

HELM IBERICA S.A.

C/ La Granja, 39 - 28108 Alcobendas (Madrid) - Tel 91 657 43 70 - Fax 91 661 33 61

Rev. 19 Marzo 04