

GOMA XANTHAN MALLA 200

DESCRIPCION: LA GOMA XANTHAN ES UN POLVO FINO, PRODUCIDO POR FERMENTACION DE XANTOMONAS CAMPESTRIS, APROPIADO PARA USO EN ALIMENTOS Y PREPARACIONES COMO ESTABILIZANTE, ESPESANTE O EMULSIFICANTE.

ESPECIFICACIONES:

PROPIEDADES	ESPECIFICACIONES	METODO DE PRUEBA
Apariencia	Polvo color crema	DST100
Viscosidad (1% solución en 1% Kcl)	1200-1600 cps	DST201
Ph (1% de solución)	6.0 -8.0	DST106
Humedad	Max. 13%	DST102
Cenizas	Max. 13%	DST401
Tamaño de partícula	100% a través malla 80 (180 micro) Min. 92% a través de malla 200 (75 micro)	DST103
V1/V2	1.02 – 1.45	DST203
Acido Pirúvico	Min. 1.5%	DST108
Metal Pesado	Max. 20 ppm	DST403
Plomo	Max. 2 ppm	DST402
Arsénico	Max. 3 ppm	DST404
Análisis Microbiológico		
Recuento total	No más de 2000 cfu/g	DST501
Levaduras/Moho	No más de 100 cfu/g	DST502
E.Coli	Ausencia/25g	DST505
Salmonela	Ausencia/25g	DST508

EMPAQUE: TAMBOR EN CARTON, BOLSA MULTIPLIEGO O CAJA EN CARTON DE 25 KG. NETO CADA UNO.

ALMACENAJE: SELLADO Y ALMACENADO EN SITIO FRESCO Y SECO

CUALIDAD Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: LA PRODUCCION ES CONTROLADA BAJO SISTEMA DE CALIDAD ISO9001.

NOTA: APROBADO PARA: KOSHER, HALAL, ISO9001, HACCP, GMP.

