

| | | | |
|--|--|---------------------------|-------------------------------------|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | GOMA XANTANA ALIMENTARIA E-415 | | |
| FABRICANTE / ORIGEN | Polisacárido | | |
| CARACTERISTICAS ENVASES | TIPO ENVASE | Envases de polipropileno. | Sacos de papel |
| | FORMATO | 100 g Y 1 kg | 25 kg |
| CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD | 2 años. | | |
| INSTRUCCIONES DE CONSERVACION,ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO | Almacenar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Dosis: según criterio, consultar Rgto. 1129/2011 | | |
| USOS PREVISTOS | Espesante, estabilizante y controlador de reología en industria alimentaria. | | |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | Polvo de color blanco crema. | | |
| CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS | Soluble en agua fría y caliente. | | Pb: < 2 mg/kg |
| | Pérdida por desecación: max 15% | | Cenizas totales: max 16% |
| | Acido pirúvico: más de 1,5 % | | Nitrógeno: < 1,5% |
| | Etanol y propan 2-ol :max 500 mg/kg | | Recuento total: menos de 5000 col/g |
| | Levaduras y mohos: menos de 300 colon/g | | E. Coli:ausencia en 5g |
| | Salmonella spp: ausencia en 10 g | | Xantomonas campestris:ausencia |
| INFORMACION ADICIONAL | Conforme a los criterios de pureza de aditivo E-415 según Rgto. 231/2012. | | |
| OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO) | No contiene | | |
| ALERGENOS INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS (CE) 2000/13 2003/89, 2005/26, 2006/142,2007/68 | No contiene. | | |

Esta ficha técnica es una reproducción informatizada de la original disponible en MANUEL RIESGO S.A. por lo que no va firmado.

Los datos contenidos en este certificado los facilitamos a título informativo, ellos no eximen al comprador de realizar su propio control de entrada para su aceptación.