



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 1
Data / Date: 01/12/2021
Código producto / Product code / Code produit: -
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48642
Código de Aduana / HS code / Code douane: 1301 90 00
RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: GOMA XANTANA / XANTHAN GUM / GOMME XANTHANE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GOMA XANTANA PURA EN POLVO / PURE XANTHAN GUM IN POWDER / GOMME XANTHANE PURE EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / White fine powder / Poudre fine blanche. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Espesante: goma xantana (E415) / Thickener: xanthan gum (E415) / Épaississant: gomme xanthane (E415)	Francia / France	Microorganismos / Microorganism / Micro-Organisme (<i>Xanthomonas campestris</i>)	Modo de uso / Use / Utilisation: Disolver en frío o caliente. Mezclar con un túrmix / Dissolves in cold or hot, mix with turmix / Dissoudre à froid ou à chaud. Mélanger avec le mixeur. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80% / Exclusively for food grade. Any kind of liquid with water content higher than 80% / Exclusivement à usage alimentaire. Tous types de liquides ayant une teneur en eau supérieure à 80%. Observaciones / Observations: Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible / Resistant to heat and freezing, thermo irreversible / Résistant à la chaleur et à la congélation. Thermo irréversibles. Elaboraciones / Elaborations: Salsas, coulis crudos, vinagretas, jarabes y sopas / Sauces, raw coulis, false vinaigrettes, syrups and soups / Des sauces, des coulis crus, de fausses vinaigrettes, des sirops et des soupes.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
3g/kg			

Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos. / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
---	--

Alérgenos /Allergens / Alergènes - EUA/ USA/ US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.
---	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnellepour 100g

Energía / Energy / Energie :	720 KJ / 180 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
Grasas / Fat / Gras :	0 g	Proteína / Proteins /Protéine :	7 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont saturés:	0 g	Sal / Salt /Sel :	8,8 g	Potasio / Potassium :	320 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	3550 mg	Calcio / Calcium :	50 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	75 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hydrate de carbone:	0 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	Cenizas/ Ash/ Cendres: 9,00%
------------------------------------	------------------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage					
Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
48642 	8414933005933	18414933005930	28414933005937	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP
Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:					
Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d’inviolabilité, élat de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écriture sur le document de livraison.					
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%. Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM ☒	Clean Label ☐	Halal certified ☒	Kosher certified ☒		
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒		
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒		