

FICHA TÉCNICA

GOMA XANTANA (E-415)

Nº CAS: 11138-66-2	Nº CE: 234-394-2
Formato: 250 g y 1 kg	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo de color blanco crema y olor suave
Solubilidad en agua	Soluble en agua (forma soluciones viscosas)
pH	6-8 (solución en agua al 1%)

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Apariencia	Conforme
Tamaño de partícula	80 mesh
Pérdida por desecación	máx. 15 %
pH (1% KCl)	6,0 - 8,0
Viscosidad (1% KCl)	1200 - 1700 cPs
Cenizas	máx. 16 %
Nitrógeno total	máx. 1,5 %
Pureza	91 – 108 %
Ácido pirúvico	mín. 1,5 %
Plomo (Pb)	máx. 2 ppm
Etanol	máx. 500 mg/ kg
Propan-2-ol	Cumple con E415
Análisis microbiológicos:	
Recuento total en placa	máx. 2000/ g
Mohos y levaduras	máx. 100/ g
Coliformes	máx. 0,3 mnp/ g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 5 g
<i>Xanthomonas campestris</i>	Ausencia células viables en 1 g

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- Origen: vegetal a partir de maíz
- Origen geográfico: China
- Cumple con el Reglamento de la Comisión (UE) 231/2012 por la que se establecen especificaciones sobre aditivos alimentario
- Sin alérgenos alimentarios
- Sin metales pesados
- Sin riesgo de transmisión BSE/TSE
- Sin Organismos Modificados Genéticamente (GMO)
- Sin plaguicidas, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas
- No sometido a radiaciones ionizantes
- Apto para veganos y vegetarianos

Usos:

- Aditivo alimentario
- Industria farmacéutica: agente emulsionante
- Agricultura: agente de suspensión o espesante, para mejorar la eficiencia de fungicidas, herbicidas e insecticidas

Almacenaje:

- Almacenar el envase entre 5 y 35°C en un lugar seco y bien ventilado.
- Mantener lejos de puntos de ignición o fuentes de calor, radiaciones, electricidad y de la luz directa.
- Mantener lejos de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos o alcalinos.
- Mantener el envase bien cerrado después de cada uso.
- Estabilidad mínima de 2 años.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad

LIMITACIONES DE USO

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

Nº edición: 2
Fecha edición: 2019

Producto	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Restricciones o excepciones
Productos lácteos sin aromatizar fermentados por la acción de organismos vivos, y sus sucedáneos, con un contenido en grasa inferior al 20%	Quantum satis	
Frutas y hortalizas en conserva	Quantum satis	Solo castañas en líquido
Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal y como se definen en la Directiva 2001/113/CE	10000	
Otras frutas y hortalizas similares para untar	10000	
Edulcorantes de mesa líquidos	Quantum satis	
Edulcorantes de mesa en polvo	Quantum satis	
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	10000	Solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	20000	Solo alimentos a base de cereales sin gluten
Otros alimentos para niños de corta edad	10000	
Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes	1200	Desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o enzimopatías congénitas
Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal y como se definen en la directiva 1999/21/CE	1200	Desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o enzimopatías congénitas
Soportes en aditivos	Quantum satis	Todos los aditivos alimentarios

alimentarios		
Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias	Quantum satis	
Aditivos alimentarios en nutrientes	Quantum satis	Todos los nutrientes
Grupo I		
Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación	Quantum satis	
Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	Quantum satis	
Otras natas	Quantum satis	
Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	Quantum satis	Excepto la mozzarella y el queso fresco fermentado por la acción de organismos vivos, sin aromatizar
Queso fundido	Quantum satis	
Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16	Quantum satis	
Sucedáneos de producto lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	Quantum satis	
Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas	Quantum satis	
Aerosol de aceite vegetal para freír	Quantum satis	
Helados	Quantum satis	
Frutas y hortalizas secas	Quantum satis	Los aditivos E410, E412, E415 y E417 no podrán utilizarse para producir alimentos destinados a rehidratarse en la ingestión
Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera	Quantum satis	
Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota	Quantum satis	
Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara	Quantum satis	

para untar		
Productos elaborados a base de patata	Quantum satis	
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE	Quantum satis	Solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento	Quantum satis	Las sustancias inscritas con los números E 400-404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412-415, E 417, E 418, E 425 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos del presente Reglamento, como artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca; los aditivos E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión E 425 no podrá utilizarse artículos de confitería a base de gelatina
Chicle	Quantum satis	
Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4	Quantum satis	
Almidones y féculas	Quantum satis	
Cereales de desayuno	Quantum satis	
Pastas alimenticias secas	Quantum satis	Solo pasta sin gluten o destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE
Ñoquis de patata	Quantum satis	
Rellenos para pasta (raviolis y similares)	Quantum satis	
Noodles (fideos orientales)	Quantum satis	

Masa para rebozar	Quantum satis	
Cereales precocinados o elaborados	Quantum satis	
Panes y panes especiales	Quantum satis	Excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2
Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería	Quantum satis	
Carne elaborada no tratada térmicamente	Quantum satis	
Carne elaborada tratada térmicamente	Quantum satis	excepto foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben
Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne	Quantum satis	
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	Quantum satis	
Huevas	Quantum satis	
Huevos y ovoproductos elaborados	Quantum satis	
Otros azúcares y jarabes	Quantum satis	
Sustitutos de la sal	Quantum satis	
Condimentos y aderezos	Quantum satis	
Vinagres	Quantum satis	
Mostaza	Quantum satis	
Caldos y sopas	Quantum satis	
Salsas	Quantum satis	
Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	Quantum satis	
Levadura y productos de levadura	Quantum satis	
Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	Quantum satis	
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)	Quantum satis	
Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o	Quantum satis	

una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)		
Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº41/2009	Quantum satis	Incluida la pasta seca
Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas	Quantum satis	Solo jugos de legumbres u hortalizas
Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares	Quantum satis	Solo néctares de frutas y hortalizas; no podrán utilizarse E420, E421, E953, E965, E966, E967 ni E968
Bebidas aromatizadas	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Otros	Quantum satis	excepto té en hojas sin aromatizantes, incluido el café instantáneo aromatizado; no deben utilizarse en bebidas E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Sidra y perada	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Vino de fruta y vino elaborado	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Hidromiel	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº110/2008	Quantum satis	excepto whisky o whiskey; no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968, excepto en licores
Vinos aromatizados	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Bebidas a base de vino aromatizado	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967

		ni E 968
Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15% de alcohol	Quantum satis	no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones	Quantum satis	
Frutos secos elaborados	Quantum satis	
Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	Quantum satis	
Complementos alimenticios sólidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión
Complementos alimenticios líquidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	
Complementos alimenticios en forma de jarabes o masticables	Quantum satis	
Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	Quantum satis	