

# **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

#### **GOMA XANTANA**

Data:	14/09/2023
Revisão:	03

Página 1 de 1

## 1. DESCRIÇÃO

A goma xantana é um polissacarídeo obtido a partir da fermentação aeróbica de açucares simples, como a glicose e a sacarose. Comercialmente, é produzida pela espécie de bactéria Xanthomonas campestres, de onde deriva seu nome. O produto goma xantana é bom para alérgicos e intolerantes a lactose e glúten, pois não possui nenhum dos itens.

# 2. APLICAÇÃO

Utilizado como espessante, estabilizante, emulsionante, para saladas, molhos, alimentos instantâneos, sobremesas, confeitaria, produtos lácteos, sumos de frutas, sopas, bebidas, massas e pastelaria, bolos e tortas.

#### 3. DOSAGEM

Consultar RDC N $^{\circ}$  778, DE 1 $^{\circ}$  DE MARÇO DE 2023 e IN N $^{\circ}$  211, DE 1 $^{\circ}$  DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Goma xantana. NÃO CONTÉM GLUTÉN. **NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.** 

#### 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

#### PRODUTO VEGANO.

#### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Creme
Sabor	Característico
Odor	Característico

#### 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações	
Teor	91 – 108%	
Perda por secagem	Máx. 13%	
Granulometria	Mín. 92%	
Viscosidade	1300 – 1700 cps	
Arsênio	Máx. 3 mg/kg	
Chumbo	Máx. 2 mg/kg	

# 9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Coliformes	Máx. 3
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC N $^{\circ}$  623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$  161, DE 1 $^{\circ}$  DE JULHO DE 2022.

# 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção: 100g (1 xícara de chá)				
	100 g	%VD*		
Valor energético (kcal)	0,762	0		
Carboidratos (g)	4,6	2		
Açúcares totais (g)	0			
Açúcares adicionados (g)	0	0		
Proteínas (g)	3,64	7		
Gorduras totais (g)	0	0		
Gorduras saturadas (g)	0	0		
Gorduras trans (g)	0	0		
Fibras alimentares (g)	75	300		
Sódio (mg)	< 1500	75		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

Conforme a RDC N $^{\rm o}$  429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\rm o}$  75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

#### 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 10 meses		
Embalagem	Pote de	Saco	Saco
	PEAD	PP +	PEBD
	200g	PE	leitoso
		500g	25kg
Armazenamento	Manter em local seco,		
	arejado e ao abrigo da luz.		
	Após aberto, manter		
	hermeticamente fechado.		