

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	07/04/2025
	GOMA XANTANA	Revisão:	03
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

A goma xantana é um polissacarídeo obtido a partir da fermentação aeróbica de açúcares simples, como a glicose e a sacarose. Comercialmente, é produzida pela espécie de bactéria *Xanthomonas campestris*, 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 Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º 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 1º DE JULHO DE 2022

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 MICROSCÓPICOS

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 Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	320	16
Carboidratos (g)	77,5	26
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	5	7
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	77,5	310
Sódio (mg)	1,5	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 24 meses		
Embalagem	Pote de PEAD 200g	Saco PP + PE 500g	Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		