



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto: Goma Xanthan Grado Alimenticio

Definición: Es un espesante procedente de la fermentación del almidón de maíz. Potente espesante y

eficaz estabilizador de alimentos (espumas, emulsiones, helados

Origen: China

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ELEMENTOS	ESTÁNDAR
APARIENCIA	Polvo granulado o blanquecido.
MALLA 80	<u>></u> 95.0
VISCOSIDAD 1% XG EN 1% KCL SOLUCIÓN,	
(MPA.S)	1200-1800
RELACIÓN DE CORTE	<u>></u> 6.5
PH (SOLUCIÓN 1% XG)	6.0-8.0
PÉRDIDA POR SECADO, (%)	<u><</u> 13.0
CENIZA, (%)	<u>≤</u> 13.0
ÁCIDO PIRÚVICO, (%)	≥ 1.5
TOTAL, NITROGEN, (%)	<u>≤</u> 1.5
PB, (PPM)	<u><</u> 2.0
CONTEO TOTAL DE PLACAS, (UFC/G)	<u><</u> 5000
LEVADURAS Y MOHOS, (UFC/G)	<u><</u> 500
COLIFORMES (NMP/G)	<u><</u> 3
SALMONELA, EN 25 G	0/25g

CONCLUSIÓN: CONFORME AL ESTÁNDAR DEL GB1886.41-2015. ALMACENAMIENTO: ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.





ventas@noumatrading.com.ve



www.noumatrading.com.ve



Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo



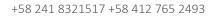
APLICACIONES

- 1. Agente de suspensión.
- 2. Estabilizante.
- 3. Espesante en varias aplicaciones industriales.

PRESENTACION



25 Kg







www.noumatrading.com.ve



Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo

