

FICHA TECNICA

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	≥ 95.0
VISCOSIDAD 1% XG EN 1% KCL SOLUCIÓN, (MPA.S)	1200-1800
RELACIÓN DE CORTE	≥ 6.5
PH (SOLUCIÓN 1% XG)	6.0-8.0
PÉRDIDA POR SECADO, (%)	≤ 13.0
CENIZA, (%)	≤ 13.0
ÁCIDO PIRÚVICO, (%)	≥ 1.5
TOTAL, NITROGEN, (%)	≤ 1.5
PB, (PPM)	≤ 2.0
CONTEO TOTAL DE PLACAS, (UFC/G)	≤ 5000
LEVADURAS Y MOHOS, (UFC/G)	≤ 500
COLIFORMES (NMP/G)	≤ 3
SALMONELA, EN 25 G	0/25g
CONCLUSIÓN: CONFORME AL ESTÁNDAR DEL GB1886.41-2015. ALMACENAMIENTO: ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.	

+58 241 8321517/ +58 412 765 2493

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

+58 241 8321517 +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

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

