

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Goma Xanthan Malla 200 (E-415)

Fórmula Química: C₃₅H₄₉O₂₉

No. CAS: 11138-66-2

Descripción:

La goma xanthan es un tipo de polisacárido biológico hidrófilo, que se elabora a partir de almidón de maíz después de los procesos de fermentación con *Xanthomonas Campestris*, extracción, secado y trituración. Se caracteriza por su efecto espesante y estabilizante superior, resistencia al corte y una propiedad reológica única pseudo-plasticidad. La goma xantana se usa ampliamente en alimentos, productos farmacéuticos, química fina, perforación petrolera y otros campos.

Especificaciones:

Parámetros	Specs
Apariencia	Polvo blanco o amarillo claro
Tamaño de Partícula (Malla)	100% a través de la malla 80, no menos del 92% a través de la malla 200
Viscosidad (cp, 1% KCL)	1200 - 1700
Relación de Corte	≥ 6.5
V1/V2	1.02 ~ 1.45
pH (1% solución)	6.0 – 8.0
Pérdida en secado (%)	≤ 15
Cenizas (%)	≤ 16
Pb (ppm)	≤ 2
Nitrógeno Total (%)	≤ 1.5
Acido Pirúvico (%)	≥ 1.5
Recuento de Placas (CFU/g)	≤ 2000
Moho/Levaduras (CFU/g)	≤ 100
Coliformes (MPN/g)	≤ 0.3
Salmonella	Ausente

Aplicaciones:

Aderezos de Ensalada, Mayonesa, Bebidas, etc.

Empaque:

Bolsa de papel kraft, tambor de papel o cartón de 25 Kg, todos con bolsas interiores de polietileno.

Almacenamiento:

Se almacena en lugares ventilados, limpios, secos y fríos. No se puede almacenar con sustancias tóxicas, nocivas y corrosivas.

Duración:

24 meses a partir de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento anteriores y con el embalaje original intacto.