



# GOMA GUAR

## FUNCIONALIDAD

**Agente espesante, agente gelificante y estabilizante.**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Dentro de sus aplicaciones más comunes se encuentran:

**Bebidas:** lácteas, jugos, bebidas de café preparadas, bebidas a base de proteína aislada de soya

**Productos lácteos:** cremas, natas, helados.

**Panificación y rellenos:** ayuda para evitar el agrietamiento y deshidratación en rellenos de pasteles congelados, aporta característica de adhesión, y forma película que evita la absorción de grasas y aceite en masa para donas.

Productos lácteos o cárnicos congelados y/o fritos.

Jarabes, Mermeladas y Salsas

### ★ CERTIFICACIONES

ISO 22000      Kosher  
ISO 9001      Halal  
BRC

### ★ FUENTE DE ORIGEN

Semillas de Guar naturales,  
Libre de Alérgenos  
Libres de GMO.

### ★ DOSIS

CODEX , la mayoría de las aplicaciones refiere a BPF.

NOM-131-SSA1-1995 y CODEX :

Fórmulas de continuación: 1000mg/Kg

Fórmulas para lactantes: 1000mg/Kg

Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños: 2000mg/Kg

Acuerdo de Aditivos, pueden ser utilizados de acuerdo con BPF excepto en:

Fórmulas de continuación 100 mg /100ml (producto listo para consumo).

**Panificación: sugerido 0.5 – 1%**

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

### ★ PAÍS DE ORIGEN

India

### ★ VIDA ÚTIL

2 años

### ★ PRESENTACIÓN

Saco de 25 kg

➤ También contamos con:

Goma Xantana

CMC

Alginato de Sodio, entre otros.

**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**