



GOMA XANTANA (malla 80 y 200)

FUNCIONALIDAD

Agente emulsionante, espumante, estabilizante, espesante, agente de suspensión y gelificante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Es una goma pseudoplástica, soluble en agua fría o caliente, forma soluciones muy viscosas estables en un rango de pH de 1-9; produce soluciones traslúcidas aún a altas concentraciones y es compatible con otras gomas.

Se utiliza en diversas aplicaciones como:

Panificación: excelente capacidad de retención de agua, de adhesión, aporta textura.

Aderezos, salsas, guacamoles, mayonesa: reducción de sinéresis, incremento de la viscosidad, espesar o formar geles.

Productos lácteos: crema, helados yogurt, quesos análogos, para reducción de sinéresis, incremento de la viscosidad, espesar o formar geles.

Bebidas: jugos, malteadas, preparados con fruta en suspensión.

Fruta procesada.

★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO 22000
Kosher	ISO 14000
BRC.	NO GMO
ISO 9001	

★ FUENTE DE ORIGEN

Fermentación de Maíz (bacterias Xanthomonas, principalmente X. campestris).

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos: en la mayoría de aplicaciones de acuerdo a BPF, excepto: Fórmulas para necesidades especiales de nutrición: 100 mg/ 100 ml.

CODEX, la mayoría de aplicaciones de acuerdo a BPF, excepto:

Preparados para lactantes como alimentos

para usos medicinales especiales: 1.2mg/Kg.

Alimentos para niños de corta edad: 10 mg/kg.

Panificación: 0.1 – 0.3%

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:

Goma Guar

Alginato de Sodio, entre otros.

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