

**NOME COMERCIAL:** Goma  
Xantana 200 Mesh;

**EINECS/ELINCS:** 234-394-2;

**Nome Químico:** Xanthan gum;

**APLICAÇÃO:** Alimentos.

**INCI NAME:** Xanthan gum;

**INS 415:** Goma xantana.

**CAS NUMBER:** 11138-66-2;

### DEFINIÇÃO:

A goma xantana é um polissacarídeo muito utilizado por ter uma capacidade única de controlar as propriedades reológicas de uma vasta gama de produtos alimentares. A goma xantana dissolve facilmente na água quente ou fria, confere distribuição uniforme de salmoura, é estável em soluções ácidas e alcalinas e tem interação sinérgica com outros hidrocoloides, tais como: LBG e goma guar. É um polissacarídeo produzido como um metabólito secundário de um processo de fermentação biotecnológica, com base na cultura, em condições aeróbias de um microrganismo, o *Xanthomonas campestris*. Muitos microrganismos, bactérias, em particular, são capazes de metabolizar polissacarídeos extracelulares, no entanto, a xantana é o único polissacarídeo bacteriano produzido industrialmente em larga escala.

### OBTENÇÃO:

Obtido naturalmente pela fermentação da bactéria *Xanthomonas campestris*, que sintetiza a goma para evitar sua desidratação.

### COMPOSIÇÃO:

Conforme regulamentação da ANVISA resolução RDC 04/2014

| INCI NAME   | NOME EM PORTUGUÊS | CONCENTRAÇÃO (%) | CAS        |
|-------------|-------------------|------------------|------------|
| XANTHAN GUM | Goma xantana      | 100,0            | 11138-66-2 |

#### FUNÇÃO:

- Antioxidante;
- Regulador de acidez;
- Espessante.

#### APLICAÇÃO:

- Iogurte;
- Suco de soja;
- Molhos (para saladas, de tomate, ketchup, mostarda);
- Petit suisse;
- Geleias;
- Enlatados;
- Sopas;
- Produtos cárneos;
- Sorvetes;
- Massa;
- Pães;
- Temperos.

#### SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

A Organização Mundial de Saúde (OMS) determinou o consumo máximo aceitável de goma xantana como aditivo alimentar a 10 mg / kg por dia.

#### ARMAZENAMENTO:

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

#### PADRÃO DE EMBALAGEM:

- Embalagens de 25Kg com saco de plástico interno, dentro de caixa de papelão bem lacrada.

#### VALIDADE:

- 24 meses na embalagem original.

#### INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS E AMBIENTAIS:

As informações de segurança, toxicidade e ambiental estão disponíveis na FDS;

### ESPECIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

| ENSAIOS | METODOLOGIA | LIMITE                       |
|---------|-------------|------------------------------|
| Aspecto | MCQ-001     | Pó fino                      |
| Cor     | MCQ-001     | Branca a Levemente Amarelada |

• **PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS**

| ENSAIOS                               | METODOLOGIA | LIMITE      |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| pH (1% solução)                       | MCQ-005     | 6,0 – 8,0   |
| Granulometria através de 200 mesh (%) | -           | Mín. 92,0   |
| Perda por secagem (%)                 | -           | Máx. 13     |
| Viscosidade (1% KCL, cps)             | -           | 1200 - 1700 |
| Relação de cisalhamento               | -           | Mín. 6,5    |
| Cinzas (%)                            | -           | Máx. 16     |
| Ácido pirúvico (%)                    | -           | Mín. 1,5    |
| Total de Nitrogênio (%)               | -           | Máx. 1,5    |
| ETO (ppm)                             | -           | Máx. 0,01   |

• **INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS:**

| ENSAIOS                         | METODOLOGIA | LIMITE    |
|---------------------------------|-------------|-----------|
| Contagem total de placa (UFC/g) | -           | Máx. 2000 |
| Bolores e leveduras (UFC/g)     | -           | Máx. 100  |
| Salmonela                       | -           | Negativo  |
| Coliformes (MPN/g)              | -           | Máx. 3,0  |

• INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| Informação Nutricional (Porção 100g) |         |
|--------------------------------------|---------|
| Quantidade por porção                |         |
| Calorias                             | 320 cal |
| Calorias provenientes de gordura     | 0 g     |
| Gorduras totais                      | 0 g     |
| Gordura saturada                     | 0 g     |
| Ácidos graxos <i>trans</i>           | 0 g     |
| Colesterol                           | 0 mg    |
| Total de carboidratos                | 77,5 g  |
| Fibra dietética                      | 77,5 g  |
| Açúcar                               | 0 g     |
| Proteína                             | 5~7 g   |
| Vitamina A                           | 0 I.U   |
| Vitamina C                           | 0 g     |
| Cálcio                               | 2~5 g   |
| Sódio                                | <1,5 g  |
| Potássio                             | 80 mg   |
| Magnésio                             | 60 mg   |
| Ferro                                | 0 mg    |

**INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS**

A MAIAN INDUSTRIA DE PRODUTOS QUIMICOS LTDA, com sede na R. ANTHERO CORREIA DE GODOY FILHO n. 125, inscrito no CNPJ sob o nº. 35.634.515/0001-28 e I.E nº. 398,156.976.118 se responsabiliza pelas informações dadas referente aos assuntos regulatórios mencionados abaixo:

**O setor da garantia da Qualidade assegura que as informações mencionadas abaixo são verdadeiras**

**1. PAIS DE ORIGEM:**

China;

**2. ORIGEM:**

Este produto é derivado de plantas e sintético;

**3. HALAL:**

Este produto atende aos requisitos da certificação Halal ;

**4. KOSHER:**

Este produto atende aos requisitos da certificação Kosher;

**5. TESTE ANIMAL:**

Este produto não contém origem animal e nunca foi testada em animais, desde mar/2013 com base na EC 1223/2009 da EU;

**6. BSE (ENFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA):**

Nenhum material derivado de animal é incorporado como matéria-prima, auxiliar de processo ou aditivo, consequentemente, não há risco de encefalopatias espongiformes transmissíveis (EET), como a encefalopatia espongiforme bovina (EEB), associadas ao manuseio ou uso deste produto;

**7. PRESENÇA DE METAIS:**

Os metais regulamentados, chumbo, mercúrio, cádmio e arsênio, não foram adicionados intencionalmente a este produto. A soma de quaisquer níveis de concentração incidentais desses metais não excederá 100 ppm (ou limites estabelecidos de acordo com a legislação);

| ENSAIOS  | METODOLOGIA | LIMITE   |
|----------|-------------|----------|
| Pb (ppm) | -           | Máx. 2,0 |

**8. IRRADIAÇÃO:**

Esse produto não é irradiado;

**9. BIODIVERSIDADE BRASILEIRA:**

O produto em questão não é derivado do acesso ao patrimônio genético da biodiversidade brasileira, encontrando-se em conformidade com as disposições da Lei nº 13.123, de 20 de maio de 2015;

**10. DECLARAÇÃO VEGANA:**

Este produto não é fabricado com produtos, subprodutos ou derivados de origem animal e nenhum teste em animais foi efetuado, portanto podemos considerar Vegano;

**11. ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM):**

Este produto não existe ingredientes que tenham sido geneticamente modificados em sua origem;

**12. AUSÊNCIA DE NANO PARTÍCULA:**

Este produto não contém partículas em tamanho nano;

**13. BIODEGRABILIDADE:**

Este produto é considerado biodegradável;

**14. CANCERÍGENO, MUTAGÊNICO E REPROTÓXICO (CMR):**

Este produto não contém substâncias sensíveis como cancerígeno, mutagênico ou tóxico para a reprodução;

**15. AUSÊNCIA DE ALERGENICOS:**

Este produto não contém alergênicos.