

NOME COMERCIAL: Goma
Xantana 80 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 80 mesh (%)	-	Mín. 95,0
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. AUSENCIA DE ALERGENICOS:

Este produto não contém alergênicos.