

FICHA TÉCNICA.

Nombre químico: Goma Xantana Grado Alimenticio.

Calidad: Alimenticia.

Descripción: La Goma Xantana es un polisacárido de alto peso molecular producido por la fermentación de un carbohidrato con la bacteria *Xanthomonas Campestris* bajo condiciones especiales de suministro de nutrientes, pH, y suministro de oxígeno y temperatura; luego es purificado, secado y molido hasta obtener un polvo de color blanco o amarillo claro y fluido.

- **Fecha de vencimiento:** La misma no podrá ser menor a los 12 meses a partir de su fecha de elaboración y deberá ser entregada con un mínimo del 80% de vigencia.
- **Envase:** El envase podrá ser de 50 gramos o 100 gramos aproximados, describir los ingredientes del producto así como el número de lote y la fecha de vencimiento.
- **Forma de Entrega:** las entregas serán parciales en función de las necesidades del Instituto en el Centro Nacional de Distribución del INDA ubicado en Franklin D. Roosevelt 758.

1. MANEJO Y APLICACIÓN.

La Goma Xantana puede ser usada como espesante dentro de un amplio rango de medios ácidos / básicos, con una alta eficiencia como agente de suspensión y emulsificante, proporciona alta viscosidad en diversos tipos de alimentos y bebidas. No solo mejora la retención de humedad y consistencia, sino que también ayuda en los procesos de congelación / descongelación de los productos y mejora la sensación organoléptica al momento de consumirlos. Adicionalmente, contribuye a extender la vida útil de los productos.

2. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS.

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Apariencia	Polvo fluido
Sabor y olor	Insaboro e inodoro
Color	De blanco a amarillo claro

PARAMETROS FISICO-QUIMICOS.

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDADES
Viscosidad sin sln KCL al 1%	1,200 – 1,600	cps
PH (Solución al 1%)	6,0 – 8,0	
Humedad	13 máximo	%
Cenizas	13 máximo	%
Tamaño de partícula	100 a través de malla	%
Solubilidad	Completamente soluble en agua fría	-
Nitrógeno Total	<1,5	%
Ácido pirúvico	1,5 mínimo	%
Metales pesados	20 máximo	ppm
Arsénico	3 máximo	ppm
Plomo	5 máximo	ppm

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS.

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDADES
Mesófilos Totales	2,000 máximo	ufc/gr
Hongos y Levaduras	100 máximo	ufc/gr
E. Coli (/25 gr)	Ausente	-
Salmonella (/25 gr)	Ausente	-

3. RECOMENDACIONES BASICAS.

Debido a que la Goma Xantana es altamente higroscópica, es aconsejable agregarla al agua de manera lenta y asegurándose que se disuelve por completo; y mezclarla con los otros ingredientes en proporción 1:10.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Almacene en el empaque original. Ubique en un lugar limpio, fresco, seco y protegido de la luz del sol, a temperatura ambiente (15 °C a 45 °C). Se recomienda su uso en un tiempo máximo de 2 semanas después de abierto el empaque.