

GOMA GUAR

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Goma Guar
CAS #	9000-30-0
FÓRMULA MOLECULAR	C17H17ClO6
NOMBRE IUPAC	Goma jaguar. Harina guar. Guar galactomanano. Goma de Cyamopsis.
ADITIVO ALIMENTARIO	E-412
FECHA DE REVISIÓN	24 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un ingrediente alimentario natural y agente espesante derivado de las semillas de la planta de guar (Cyamopsis tetragonoloba).

2. APLICACIONES

- Industria farmacéutica: Como aglutinante y desintegrante en tabletas, cápsulas y pastillas. Ayuda a mantener los ingredientes juntos y facilita su desintegración en el organismo.
- Industria alimentaria: Aditivo en diversos productos como salsas, aderezos, productos de panadería, helados, yogur y bebidas. Ayuda a prevenir la separación y mejora la sensación en la boca y la consistencia de estos productos.
- Industria cosmética: Actúa como agente espesante y estabilizante, mejorando la textura y la apariencia de estos productos.
- Industria textil: Mejorar la adhesión de los tintes a las fibras, actuar como agente de retención de agua durante el proceso de teñido y mejorar la viscosidad de las soluciones utilizadas en la impresión textil.

3. RECOMENDACIONES

- Agregue gradualmente mientras mezcla vigorosamente para evitar la formación de grumos. Deje que la mezcla repose durante unos minutos para que se hidrate completamente antes de utilizarla.
- Algunas sustancias ácidas, como el jugo de limón o vinagre, pueden afectar la capacidad de la goma guar para espesar.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 gramos	
Calorías:	289 kcal
Grasa total:	0 gramos
Grasa saturada:	0 gramos

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

Grasa trans:	0 gramos
Colesterol:	0 mg
Sodio:	0 mg
Carbohidratos totales:	70 gramos
Fibra dietética:	70 gramos
Azúcares:	0 gramos
Proteína:	0 gramos
Vitamina A:	0% del Valor Diario (VD)
Vitamina C:	0% del VD
Calcio:	3% del VD
Hierro:	48% del VD

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Polvo de color blanco amarillento.
Olor	Característico
Contenido De Agua	< 3.5
Cenizas	1.5 % Máx.
Ph	5.5- 7 (En Solución Del 1%)
Plomo (Pb)	De Acuerdo Con Legislación Europea.
Cadmio (Cd)	De Acuerdo Con Legislación Europea.
Mercurio (Hg)	De Acuerdo Con Legislación Europea.

6. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos Aerobios	Max. 1.000 UFC/mL
Hongos y levaduras	Max. 1.000 UFC/mL
E. Colí	Negativo
Salmonella	Negativo/ 25 mL

Nota: El producto cumple con el estándar USP.

7. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en empaques bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.