

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.