

# GOMA XANTHAN

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Goma Xanthana
<b>CAS #</b>	11138-66-2
<b>NOMBRE IUPAC</b>	Goma de xantano
<b>FORMULA MOLECULAR</b>	(C35H49O29) <sub>n</sub>
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E415
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	06 08 2024

### 1. DESCRIPCIÓN

Es un polisacárido natural producido por la bacteria *Xanthomonas campestris*. Se utiliza principalmente como agente espesante y estabilizante en diversas aplicaciones. Su estructura química consiste en una cadena de unidades de azúcar, lo que le permite formar geles viscosos y estables en soluciones acuosas. La goma xantana es soluble en agua fría y caliente y tiene propiedades reológicas pseudoplásticas, lo que significa que su viscosidad disminuye bajo fuerza de corte. Es estable en una amplia gama de condiciones de pH y temperaturas.

### 2. APLICACIONES

- Como aditivo, especialmente en productos sin gluten, para mejorar la textura, la estabilidad y la apariencia. Se encuentra en alimentos como salsas, aderezos, productos lácteos, panificados sin gluten, helados, bebidas y postres.
- En productos de cuidado personal, como cremas, lociones y productos para el cabello, para proporcionar una textura suave y espesa.
- En algunos medicamentos y productos farmacéuticos como agente espesante y estabilizante.

### 3. RECOMENDACIONES

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

### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 gramos	
<b>Calorías:</b>	330 kcal
<b>Grasa total:</b>	0 gramos
<b>Grasa saturada:</b>	0 gramos

[WWW.MCKENNAGROUP.CO](http://WWW.MCKENNAGROUP.CO)

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

<b>Grasa trans:</b>	0 gramos
<b>Colesterol:</b>	0 mg
<b>Sodio:</b>	120 mg
<b>Carbohidratos totales:</b>	80 gramos
<b>Fibra dietética:</b>	80 gramos
<b>Azúcares:</b>	0 gramos
<b>Proteína:</b>	0 gramos
<b>Vitamina A:</b>	0% del Valor Diario (VD)
<b>Vitamina C:</b>	0% del VD
<b>Calcio:</b>	2% del VD

## 5. PROPIEDADES FISICO QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo blanco a amarillento
<b>Olor y sabor</b>	Neutro
<b>Humedad %</b>	13 % máx.
<b>pH</b>	6.0 – 8.0
<b>Cenizas</b>	13 % máx.
<b>Tamaño de la partícula</b>	100 a través de malla
<b>Solubilidad</b>	Completamente en agua fría
<b>Nitrógeno total</b>	<1,5
<b>Ácido pirúvico</b>	1,5 mínimo %

## 6. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Bacterias totales CFU/g</b>	2.000 máx
<b>Hongos y levaduras</b>	100 máx
<b>E. Coli</b>	Ausencia en 25g
<b>Salmonella (/25g)</b>	Ausencia en 25g
<b>Bacillus cereus</b>	Ausencia en 25g

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*