



ICEWER s.r.l.  
Via del Lavoro,62  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

Data ultima revisione: 24/03/2020  
Data stampa: Cordignano, 22/11/2023

**SCHEDA TECNICA**  
**M013102 – N° 10 XANTHAN**  
**Barattolo da 200 g**

Codice doganale: 3913900000  
Codice Ean: 3614680606154



**DENIMINAZIONE LEGALE:** Gomma di Xantano

**COMPOSIZIONE/INGREDIENTI:** Addensante: E415 Gomma di Xantano  
Additivo alimentare

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Addensante per preparazioni dolci e salate.  
Non destinato alla vendita al dettaglio. SOLO PER USO PROFESSIONALE

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Odore/sapore: Nessun odore o sapore particolare  
Aspetto: polvere  
Colore: Bianco tendente al giallino

**PACKAGING:** Barattolo da 200 g

**SHELF LIFE:** 18 mesi dalla data di produzione

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Conservare ad una temperatura tra i 16°C e i 20°C.  
Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

Granulometria: < 0,250 mm : 100%  
< 0,180 mm : min. 95%

Umidità: < 12%

PH: 6,0-8,0 (soluzione 1%)

Viscosità: 1400-1600 (1% gomma di xantano in 1% KCl soluzione Brookfield LVTD, spindle3, 60 rpm, 25°C (mPA s9)

## ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 5000/g
Escherichia Coli	< 10/g
Lieviti	< 300/g
Muffe	< 300/g
Salmonella	0/25 g

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico	725 Kj/ 180 Kcal
Totale grassi	0 g
di cui grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	5 g
Sale	0 g

## ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza o assenza
Cereali conteneti glutine e prodotti derivati	Assenza
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenza
Uova e prodotti a base uova	Assenza
Pesce e prodotti a base pesce	Assenza
Arachidi e prodotti a base arachidi	Assenza
Soia e prodotti a base soia	Assenza
Latte e prodotti a base latte (Lattosio incluso)	Assenza
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Assenza
Sedano e prodott base sedano	Assenza
Senape e prodotti a base senape	Assenza
Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo	Assenza
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni Superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Assenza
Lupini e prodotti a base lupini	Assenza
Molluschi e prodotti a base molluschi	Assenza

## ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere la Gomma di Xantano in acqua fredda con l'aiuto di una frusta o di un mixer...

Con dosaggi medi od elevati la viscosità del preparato con la gomma di Xantano può aumentare e intrappolare bolle d'aria, per eliminarle consigliamo di usare un fornello o un sigillatore per il sottovuoto

**Dosaggio consigliato: 1-4%**

## COMMENTI

La gomma di Xantano è resistente al congelamento/decongelamento ed è termo reversibile.

## CONDIZIONI d'USO

Alcuni additivi possono avere delle limitazioni di dosaggio a seconda del loro utilizzo e/o a seconda dell'applicazione finale (Regolamento UE 1333/2008 del 16 dicembre 2008). Detto ciò spetta all'utilizzatore verificare condizioni e autorizzazioni all'uso dell'additivo in accordo con i requisiti legali applicabili alle derrate alimentari in cui questo prodotto viene utilizzato.

#### **DICHIARAZIONE OGM**

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

#### **GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE**

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori ICE WER srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 31.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17

#### **GARANZIA DI NON IONIZZAZIONE**

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/2/EC e 1999/3/EC

#### **PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)**

Peso netto del prodotto: 200 g

Peso lordo: n/d

Codice EAN 13: 3614680606154

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Shel life: 18 mesi

Prodotto Kosher

Prodotto in Francia