

	<b>Réfinfo : 4915</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 4915 Code vrac : 91F324	<b>XANTHANE</b>	Créée le : 30.04.19 Révisée le : 13.03.24 (2) (KW) Page 1 / 1

Edité le 13/03/24

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

La gomme xanthane est un hydrocolloïde de haut poids moléculaire avec d'excellentes propriétés stabilisantes et épaississantes. Cet hétéropolysaccharide anionique est produit par fermentation de bactérie *Xanthomonas campestris* sur un substrat d'origine végétale (maïs et/ou soja), extrait à l'aide d'isopropanol puis séché et broyé.

Formule chimique :  $C_{35}H_{49}O_{29}$

Produit conforme à la réglementation UE 231/2012.

N° CAS : 11138-66-2 / N° EINECS : 234-394-2

Origine : Chine

**COMPOSITION & DECLARATION LEGALE**

Épaississant : gomme xanthane (E415)

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : /

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre fine de couleur blanc-crème.

Odeur / goût : goût neutre, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité		: 15 % max
Viscosité	1% KCl, 25°C	: 1200–1800 mPa s
pH	1% KCl, 25°C	: 6,0 – 8,0
Granulométrie	< 75 µm	: 90 % min.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ):	1034
Energie : (kcal):	249
Matières grasses en g	0.2
Dont acides gras saturés en g	na
Dont acides gras trans en g	na
Glucides en g	36
Dont sucres en g	< 0.5
Fibres en g	45
Protéines en g	3.3
Sel (Nax2.5) en g	1.9

Source : fournisseur de matières premières

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 5 000 /g	Escherichia coli	< 10 /g
Levures	< 300 /g	Moisissures	< 300 /g
Salmonella spp	non détecté /25g		

**STOCKAGE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boite de 1 kg

Carton de 6 boîtes.

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.