

TECHNICKÁ SPECIFIKACE ZBOŽÍ

Název: XANTHANOVÁ GUMA E415

Charakteristika: Polysacharidová guma s vysokou molekulovou hmotností vyráběná fermentací sacharidů čistou kulturou druhů *Xanthomonas campestris*. Vyhovuje požadavkům nařízení ES č. 231/2012.

Ostatní názvy: xanthan

CAS: 11138-66-2

ES: 234-394-2

Vzhled: prášek krémové barvy, rozpustný ve vodě, nerozpustný v ethanolu

Specifikace jakosti, parametry:

Parametr	MJ	Hodnota
Ztráta sušením (105 °C)	%	Max. 15
Popel	%	Max. 16
Ethanol	mg/kg	Max. 500
pH 1% roztok	-	6,0 – 8,0
Viskozita	cps	1200 - 1700

Další vlastnosti:

Parametr	MJ	Hodnota
Obsah látky	%	Min. 91%
Kyselina pyrohroznová	%	Min. 1,5
Dusík	%	Max. 1,5
Olovo	mg/kg	Max. 2
Velikost částic	mesh	80
Smykový poměr	-	Min. 6,5

Mikrobiologická čistota:

Parametr	MJ	Hodnota
Celkový počet mikroorganismů	CFU/g	Max. 2000
Kvasinky a plísňe	CFU/g	Max. 100
<i>Escherichia coli</i> v 5 g	-	negativní
<i>Salmonella spp.</i> v 25 g	-	negativní
<i>Xanthomonas campestris</i> v 1 g	-	negativní

Pokyny pro skladování: Skladujte na čistém, suchém, chladném a dobře větraném místě. Uchovávejte v těsně uzavřených obalech.

Doba expirace: 24 měsíců

Balení: 25 kg papírové pytle s vnitřní PE vložkou

Nutriční hodnoty (100 g):

Parametr	MJ	Hodnota
Energie	kcal	25
Sacharidy	g	73
Bílkoviny	g	7
Tuky	g	0
Popel	g	11
Vlhkost	g	9
Vápník	mg	< 2800
Sodík	mg	< 1000

Další informace:

Neobsahuje GMO podle Nařízení (ES) č. 1829/2003.
Neobsahuje alergeny ve znění přílohy II Nařízení (EU) č. 1169/2011.

REACH:

Výjimka z registrace podle přílohy V.