

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA GUAR	Edición: 07
	Código: 14-2068 14-2068P 14-2068/25	Fecha: 10/03/2025

PRODUCTO GOMA GUAR

Es un polisacárido de origen natural derivado de la planta guar (leguminosa). Polvo de grado alimentario, de flujo libre, blanco hueso. Tiene propiedades espesantes, estabilizantes y emulsificante.

PRODUCT GUAR GUM

It is a polysaccharide of natural origin derived from the guar plant (legume). Food grade powder, free flowing, off-white. It has thickening, stabilizing and emulsifying properties.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2068	bote de 500g (PEHD) 500 g bucket (HDPE)
14-2068P	Tarro PET de 140g / 140g PET Jar
14-2068/25	Saco de 25Kg / 25Kg bag

INGREDIENTES Goma guar E412

INGREDIENTS Guar gum E412

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color del polvo: blanco
- Textura: polvo dispersable
- Olor: sin olor

GENERAL FEATURES

- Color: white
- Texture: dispersable powder
- Odor: odorless

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		12
	Cenizas (%)		1
	Proteína		5
	A.I.R. (%)		4
	Goma (%)	82	
	pH	5.5	6.5
	Almidón		-
	Peróxido orgánico (meq. oxígeno activo /kg)		0.7
	Furfural (ppm)		1
	Viscosidad		
	- Después de 2h (cps)	5000	
	- Después de 24h (cps)	5000	
	Granulometría (MESH)	100	200

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA GUAR	Edición: 07
	Código: 14-2068 14-2068P 14-2068/25	Fecha: 10/03/2025

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter(s)</u>	<u>Limit (s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Humidity (%)		12
Ashes (%)		1
Protein		5
A.I.R. (%)		4
Gum	82	
pH	5.5	6.5
Starch		-
Organic peroxide (meq active oxygen / kg)		0.7
Furfural (ppm)		1
Viscosity		
- After 2h (cps)	5000	
- After 24h (cps)	5000	
Granulometry (MESH)	100	200

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE (total metales pesados <20ppm)

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Arsénico	0.03
Plomo	0.1
Mercurio	0.03
Cadmio	0.1

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation (total heavy metals <20ppm)

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Arsenic	0.03
Lead	0.1
Mercury	0.03
Cadmium	0.1

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC
FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the company.

<u>Parámetro / Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Recuento total en placa/ <i>Total plate count</i>	<5000 ufc/g
Levaduras y mohos / <i>Yeasts and moulds</i>	<500 ufc/g
Coliformes totales/ <i>total coliforms</i>	<3 ufc/g
E. coli	Ausencia/10g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*cfu = colony forming units*)

*Ausencia = *Absence*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA GUAR	Edición: 07
	Código: 14-2068 14-2068P 14-2068/25	Fecha: 10/03/2025

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *Regulation (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) Nº 1881/2006*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
*This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO
It does not to be labeled as genetically modified food.*

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

24 meses

SHELF LIFE

24 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar lugar fresco y seco. Guardar en envase cerrado

STORAGE CONDITIONS

Store in cool and dry place. Keep closed

MODO DE EMPLEO

Aplicación:
Para elaboraciones de salsas, productos de pastelería, lácticos, néctares...no importa el grado de acidez. Permite la congelación.

En pastelería, en la descongelación por ejemplo de rellenos reduce la pérdida de agua y mejora el mezclado de masas de pan.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA GUAR	Edición: 07
	Código: 14-2068 14-2068P 14-2068/25	Fecha: 10/03/2025

Dosis:

2-10g/kg Mezclar con el líquido y calentar hasta su ebullición. Después dejar enfriar.

HOW TO USE

Applications:

For elaborations of sauces, confectionery products, lactics, nectars ... the degree of acidity does not matter. It allows freezing.

In confectionery, in the thawing of fillings, for example, reduces water loss and improves the mixing of bread doughs.

Dose:

2-10g / kg Mix with the liquid and heat until boiling. Then let cool.

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	Si/Yes
<i>Kosher</i>	Si/Yes
<i>Vegan</i>	Si/Yes
<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA GUAR	Edición: 07
	Código: 14-2068 14-2068P 14-2068/25	Fecha: 10/03/2025

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA GUAR	Edición: 07
	Código: 14-2068 14-2068P 14-2068/25	Fecha: 10/03/2025

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		