

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

PRODUCTO

GOMA XANTANA

La goma xantana es un polisacárido de alto peso molecular obtenido por fermentación en cultivo puro de un hidrato de carbono con cepas de *Xanthomonas campestris*, purificado por extracción con etanol o propan-2-ol, desecado y triturado.

PRODUCT

GOMA XANTANA

Polysaccharide of a high molecular weight, obtained by the fermentation of pure carbohydrate cultivo, by Xanthomonas campestris, purified with ethanol or propan-2-ol, dried and milled.

CODIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2014	Bote de 400g (HDPE) / 400g Jar (HDPE)
14-2014P	Tarro PET de 140g / 140g PET Jar
14-2014R	Tarro PET de 60g / 60g PET Jar
14-2014-1	Saco de 5Kg / 5Kg bag
14-2014/25	Saco de 25Kg / 25Kg bag

INGREDIENTES

Goma xantana (E415)

INGREDIENTS

Xantan gum (E415)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Olor: estable

GENERAL FEATURES

- *Color: white*
- *Appearance: powder*
- *Odour: stable*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro(s)	Límite (s)	
	Mín	Máx
Granulometría (mesh)	80	200
Viscosidad (cp, 1% KCL)	1200	1700
V1/V2	1.02	1.45
Índice de cizallamiento	6.5	
pH	6	8
Solubilidad en agua	Completa	
Pérdidas por desecación (%)	-	15
Cenizas totales (%)	-	16
Ácido pirúvico(%)	1,5	-
Nitrógeno	-	1,5
Etanol (mg/kg)	-	500

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<i>Parameter (s)</i>	<i>Limit(s)</i>	
	<i>Min</i>	<i>Max</i>
<i>Particle size (mesh)</i>	80	200
<i>Viscosity (cp, 1% KCL)</i>	1200	1700
<i>V1/V2</i>	1.02	1.45
<i>Shear ratio</i>	6.5	
<i>pH</i>	6	8
<i>Solubility in wáter</i>	Complete	
<i>Los son drying (%)</i>	-	15
<i>Total ashes (%)</i>	-	16
<i>Piruvic acid(%)</i>	1,5	-
<i>Nitrogen</i>	-	1,5
<i>Ethanol (mg/kg)</i>	-	500

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	2
Arsénico	2

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	2
Arsenium	2

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL**

Energía	762Kcal/ 3188kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	4.6g
-De los cuales azúcares	0g
Proteínas	3.64g
Fibra	74.9g
Sal	0.6g

**NUTRITIONAL
VALUES**

<i>Energy</i>	762Kcal/ kJ
<i>Fats</i>	0g
-Of which saturates	0g
<i>Carbohydrates</i>	4.6g
-Of which sugars	0g
<i>Proteins</i>	3.64g
<i>Fiber</i>	74.5g
<i>Salt</i>	0.6g

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

**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 provider

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Gérmenes totales/ <i>Total plate count</i>	≤2000 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	≤100 ufc/g
Coliformes / <i>Coliforms</i>	≤30 ufc/100g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/10g
E.Coli	Ausencia/5g
Xantomonas campestris	Ausencia/g

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

*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 231/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RE (UE) 231/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

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.

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

VIDA ÚTIL 24 meses

SHELF LIFE 24 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Almacenar en un lugar fresco y seco, ventilado y lejos de sustancias tóxicas

STORAGE CONDITIONS Store in a cool and dry place, ventilated and away from toxic substances

MODO DE EMPLEO Para obtener una buena disolución de la Goma Xantana debe conseguirse una buena dispersión que posibilitará una hidratación correcta y evitará la formación de grumos.

- ✓ Usar un agitador de alta velocidad que nos dé un buen “vortex”
- ✓ Añadir la Goma Xantana lentamente y sobre la parte más alta del “vortex”.
- ✓ Asegurarse que las asas del agitador están totalmente sumergidas para evitar la formación a burbujas de aire.
- ✓ Nunca tirar de golpe la Goma Xantana dentro de la solución.

Hay otras formas alternativas con las que también podemos obtener una buena solución, y que en función del proceso industrial en el que vamos a incluir la Goma Xantana, puede ser más conveniente ya que posibilitan añadirla sin las precauciones indicadas. Se trata de añadir la Goma Xantana a través de un vehículo en seco, en dispersión o en solución.

- ✓ En seco: Realizar previamente una premezcla de la Goma Xantana con otros ingredientes en seco, como azúcar, sal, almidón, etc., en una proporción aproximada de 1:10.
- ✓ En dispersión: Realizar una suspensión previa en aceite.
- ✓ En dispersión: Suspensión previa en alcohol, glicol o glicerina (proporción 1:10)
- ✓ En solución: Preparación de una solución previa en agua a una concentración del 1-2%

HOW TO USE To obtain a good dissolution of Xanthan Gum, is necessary to obtain a good dispersion, which will make a correct hydration and avoid the lumps.

- Use a high velocity agitator that gives a vortex
- Add the xantan gum slowly and to the top of the vortex
- Make sure that the handles of the agitator are totally submerged, to avoid the air bubbles formation
- Do not pour all the xantan gum in one time

There are other alternative ways to obtain a good solution (depending on the industrial process, they are more suitable because it is possible to add the xantan gum without the precaution described above

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

It consists in adding the Xantan gum by a dry way, in dispersion or solution:

- Dry: premix the Xantan gum with other dry ingredients (sugar, salt starch) in a 1:10 proportion approximately
- Dispersion: previously suspense it in oil
- Dispersion: previously suspense in alcohol, glycol or glycerine (1:10 proportion)
- Solution: prepare a previous solution in water in a 1-2% concentration

DOSIS MÁXIMA

Alimento	mg producto/kg alimento
Grupo 1	<i>Quantum satis</i>
Productos lácteos sin aromatizar fermentados por la acción de organismos vivos, y sus sucedáneos, con un contenido en grasa inferior al 20 %	Quantum satis
Frutas y hortalizas en conserva	Quantum satis (Sólo en castañas en líquido)
Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	10.000
Preparados de carne, tal como se indica en el Reglamento 873/2004 (solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki)	Quantum satis
Edulcorantes de mesa líquidos	Quantum satis
Edulcorantes de mesa en polvo	Quantum satis
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE	Quantum satis*
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE (solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales) (solo alimentos a base de cereales sin gluten)	Quantum satis*
Otros alimentos para niños de corta edad	Quantum satis*
Alimentos dietéticos para lactantes	1200

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Edición: 9 Fecha: 19/04/2025

desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o enzimopatías congénitas

Quantum satis

Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE

desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o enzimopatías congénitas

Soporte para aditivos

Quantum satis

* E 410, E 412, E 414, E 415 y E 440 se autorizan solos o combinados.

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

Halal

Si/ Yes

Kosher

Si/ Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 7 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

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		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 8 de 8
SOC Chef Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA XANTANA	Edición: 9
	Código: 14-2014 14-2014P 14-2014R 14-2014-1 14-2014/25	Fecha: 19/04/2025

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		