ESPECIFICACIONES

REFERENCIA PRODUCTO	GOMA ARÁBIGA EN POLVO
NOMBRE PRODUCTO	Goma Arábiga en Polvo E-414
DESCRIPCIÓN	Origen: exudación gomosa seca obtenida por flujo natural o por incisión en tronco y ramas de las especies Acacia seyal o relacionados de Acacia, de origen africano.

ANALISIS FISICO-QUÍMICO		
PARAMETROS	**VALORES**	**MÉTODO**
Apariencia	Polvo secado por pulverización.	
Solubilidad	En agua fría formando una solución coloidal	
Identificación	Conforme	Ph. Eur / BP
Tragacanto	Correspondiente a los requisitos	Ph. Eur / BP
Goma de esterculina	Correspondiente a los requisitos	Ph. Eur / BP
Almidón, dextrina y agar	Correspondiente a los requisitos	Ph. Eur / BP
Glucosa y fructosa	Correspondiente a los requisitos	Ph. Eur / BP
Taninos	Correspondiente a los requisitos	Ph. Eur / BP
Valor PH (25 % in H2O w/w)	4 – 5	PM GA 08
Ceniza total (%)	4% Máx	USP
Materia insoluble	0,5 Máx	Ph. Eur.
Pérdida por secado	10% Máx	Ph. Eur.
Colour (25 % in H_2O w/w, Lovibond Tintometer, 1 inch optical cell)	4 – 10	PM GA 05
Viscosity after 24 h (25 % in H_2O w/w) [mPa s] 1)	60 – 150	PM GA 02
Rotación óptica específica [°]	dextrógiro	FCC
Metales pesados (as Pb)	Máx. 20 ppm	AAS
Arsénico	Máx 3 ppm	AAS
Plomo	Máx 2 ppm	AAS
Mercurio	Máx 1 ppm	AAS
Cadmio	Máx 1 PPM	AAS

Pol. Ind. Can Clapers, C/ Can Clapers, 29, 2-B, 08181 Sentmenat (BCN) +34 93 715 06 48
www.cerasmarti.com info@cerasmarti.com

ANALISIS MICROBIOLOGICO		
PARAMETROS	**VALORES**	**MÉTODO**
Recuento total en placa	Máx 3000 cfu/g	ISO 4833
Levadura	Máx 100 cfu/g	ISO 6611
Moho	Máx 100 cfu/g	ISO 6611
E. Coli	Ausente	ISO 16649-3 mod
Salmonella spp (in 25 Kg)	Ausente	ISO 6579 mod

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

PERIODO DE VALIDEZ, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO:
Bolsas multicapa aptas para el contacto con alimentos según la legislación vigente de la UE.
Consumo antes de 24 meses a partir de la fecha de producción / fecha de prueba, mantener cerrado y seco a temperatura ambiente para el transporte y almacenamiento.

REGULACIONES Y NORMATIVAS:
El producto cumple con FCC, Ph. Eur., USP / NF, BP.

Los exámenes se basan en métodos validados.

El producto cumple los requisitos de la legislación actual de la UE:
- para aditivos alimentarios E 414
- para plaguicidas
- para la exclusión de alérgenos
- para la exclusión de OMG
- para la exclusión de residuos de disolventes
- para la exclusión de radiaciones ionizantes
- para la exclusión de BSE / TSE

El producto es apto para una dieta vegetariana y vegana.

El producto es
- certificado Kosher - parve
- certificado Halal

La producción completa está certificada FSSC 22000, fabricada bajo un sistema HACCP implementado.

Toda información contenida en este documento ha sido obtenida de la información recibida por nuestro proveedor y es, según nuestro mejor conocimiento, fiable y completa; no obstante es el usuario quien debe determinar la idoneidad de cualquier información o material para cualquier uso contemplado.

Pol. Ind. Can Clapers, C/ Can Clapers, 29, 2-B, 08181 Sentmenat (BCN) +34 93 715 06 48
www.cerasmarti.com info@cerasmarti.com