

SOSA INGREDIENTS S.L.	Fiche Technique	Revision: 1 Date: 3/11/2015
------------------------------	----------------------------	--------------------------------

Name:	GOMME DE XANTHANE
Item Code:	58050044 (500g) 02180048 (30g)
EAN Code:	8414933398509 8414933581611
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. APPLICATIONS:

Agent gélifiant.

Se dissout à chaud ou à froid à hauteur de 2,5gr/L de liquid ou semi-liquide. Battre à l'aide d'un fouet ou d'un blender jusqu'à ce que ce soit épais.

Ce produit est seulement épais, il ne prend pas la forme d'un gel compact.

S'utilise avec:

- Eau et tout liquide contenant de l'eau à plus de 80%
- Lactique (20% de matières grasses maximum)
- Tout type de fruits (cependant les plus acides seront les moins gélifiés)

Cela permet de faire des sauces, des mayonnaises, des soups, des sirops...

2. COMPOSITION:

Gomme de xanthane (E415), maltodextrine.

3. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:

Apparence: Fine poudre de couleur blanc cassé.

Goût and arôme: Neutre, légèrement sucré.

4. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES:

Humidité	9.5 %
----------	-------

5. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):

ENERGIE	96.80KCal 409KJ
LIPIDES Dont saturés	0g 0g
GLUCIDES Sucres	20g 20g
PROTEINES	5.6g
SEL	58.03g
FIBRE ALIMENTAIRE	58.4g

6. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

Microorganismes aérobie totaux à 30 ° C	<200 UFC/g
<i>Salmonelle spp.</i>	Absent / 25 g
Champignons et levures	<200 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absent UFC/g

7. EMBALLAGE:

Pot en polypropylène noir de 500gr. Carton de 6 pots.

8. CONSERVATION:

A conserver dans un endroit sec et ambiant, à l'abri de la lumière dans des pots fermés.

9. A CONSOMMER DE PREFERENCE:

A consommer de préférence dans les 24 mois suivant la date de production si le produit a été gardé dans un emballage scellé et dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus.

10. LISTE DES ALLERGENES:

TYPE	INGREDIENT		TRACES	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson et produits à base de poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeuf et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, anacardier, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfures à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimé en SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et autres produits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et autres produits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11. DÉCLARATION LIBRE DE TRANS FAT:

Nous, Sosa ingrédients, déclarons par la présente que le produit relatif à ce document a été élaboré sans utiliser de graisses hydrogénées.

12. DECLARATION OGM UE:

Après un examen approfondi de tous les ingrédients utilisés dans ce produit et compte tenu de sa source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous:

INGREDIENT	Presence		Origin-MG (oui/non)
	OUI	NO	
Chicoré	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Betterave	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable

13. INFORMATIONS LOCALES DE DROIT APPLICABLE:

Le devoir de l'utilisateur de vérifier les ingrédients et / ou les doses recommandés dans cette fiche est adapté à la législation locale applicable dans le pays ou la zone d'utilisation.