

1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
1.1 Leverancier productgegevens			
Product naam	Xanthaangom		
Product code	11		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1639	50g	8718309831615	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot =  Deksel = 
1640	130g	8718309831622	
1641	550g	8718309831639	
1598	10kg	8718309831196	Blauwe zak =  in doos
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator		
Chemische naam	Xanthaangom		
Chemische formule	C ₃₅ H ₄₉ O ₂₉		
Productiemethode	Xanthaangom is een polysaccharide welke geproduceerd wordt door bacteriele fermentatie van maïszetmeel en bonen eiwit met xanthomonas campestris. Na de fermentatieperiode wordt de xanthaangom uitgewassen, gedroogd en tot een fijn poeder vermalen.		
1.3 Wetgevende productgegevens			
CAS nummer	11138-66-2	HS code (douane)	1301 90
EU voedingsadditief	E415		
Land van herkomst	China		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 24, lid 2, punt a), van Verordening (EU) 2018/848 mag dit product (zoals vermeld in bijlage V, deel A van Verordening (EG) nr. 2021-1165), worden gebruikt als levensmiddelenadditief of technische hulpstof bij de productie van verwerkte biologische levensmiddelen.		
2. PRODUCT INFORMATIE			
2.1 Fysische en chemische eigenschappen			
	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn poeder	
Kleur		crème	
Geur/smaak		geurloos	
Verlies bij drogen	%	max. 15	

Asgehalte	%	max. 13	
Oplosbaarheid		volledig in warm en koud water	
Viscositeit, dynamisch	cp	1200-1600	1% solution in 1% KCl
Viscositeit ratio	V1:V2	1,02 – 1,45	
pH		6,0-8,0	1% oplossing
Deeltjesgrootte	mesh 200	min. 92%	(75µm)
Deeltjesgrootte	mesh 80	100%	(180µm)

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 2000	
Schimmels en gisten	Kve/g	<100	
E Coli	in 25g	afwezig	
Salmonella	in 25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	ppm	max. 3	
Lood (Pb)	ppm	max. 2	
Pyruvic acid	%	min. 1,5	
Stikstof (N)	%	max. 1,5	
Zware metalen	ppm	max. 20	
Ethanol en isopropanol	ppm	max. 500	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarden

Energie	kJ/100g	1404	
Energie	kcal/100g	335,4	
Eiwitten	g/100g	6,64	
Koolhydraten:	g/100g	77,2	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	0	
Overige	g/100g	0	
Vet:	g/100g	<0,1	

Waarvan verzadigd	g/100g	0,01	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,01	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	8,68	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	77,2	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	2620	
Calcium (Ca)	mg/100g	16,5	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,22	
Kalium (K)	mg/100g	524	
Fosfor (P)	mg/100g	130	
Magnesium (Mg)	mg/100g	9,06	
Zink (Zn)	mg/100g	0,03	
Koper (Cu)	mg/100g	0,02	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
Eieren en producten op basis van eieren	✗		
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗		
Lupine en producten op basis van lupine	✗		
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗		
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗		
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten,	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-03-2024

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

XANTHAANGOM (E415)

PRODUCT
CODE: 11

pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten			
Zwavedioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	X		
Selderij en producten op basis van selderij	X		
Pinda's en producten op basis van pinda's	X		
Mosterd en producten op basis van mosterd	X		
Vis en producten op basis van vis	X		
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X		
Soja en producten op basis van soja	X		
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X		

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Xanthaangom bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een goed geventileerde ruimte.
Houdbaarheid	60 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:		
Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)		Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE		
6.1 Gebruik:		
Doel	- De viscositeit verhogen - Olie afscheiding voorkomen door de emulsie te stabiliseren - Vaste deeltjes in een vloeistof verdelen - Gluten vervangen in glutenvrije producten	
Dispergeren/ hydrateren	Xanthaangom hydrateert in de meeste, op warm en koud water gebaseerde systemen, aangezien het volledig oplosbaar is in beide. Het zeven van droge xanthaangom in water onder voldoende roeren om een fysische scheiding van de deeltjes te bewerkstelligen maakt het bereiden van een oplossingen mogelijk. Xanthaangom kan vooraf gedispergeerd worden met een met water mengbaar oplosmiddel, zoals een alcohol of glycol, of plantaardige olie alvorens te worden toegevoegd aan de waterfase. Xanthaangom kan eveneens vooraf gemengd worden met droge ingrediënten zoals suiker om het verdelen te vergemakkelijken.	
Dosering	0,5 tot 1,0%	
6.2 Woordenlijst:		
NL	The Netherlands	Xanthaangom
GB	Great Britain (UK)	Xanthan gum
DE	Germany	Xanthan Xanthangummi
FR	France	Gomme xanthane
ES	Spain	Goma xantana
PT	Portugal	Goma xantana
IT	Italy	Gomma di xantano Gomma xantano
DK	Denmark	Xanthangummi
NO	Norway	Xanthan gum
SE	Sweden	Xantangummi
FI	Finland	Ksantaanikumi
IS	Iceland	Xantan gúmmí
CZ	Czech Republic	Xanthan
SK	Slovak Republic	xantánová guma
HU	Hungary	Xantángumi
HR	Croatia (Hrvatska)	Ksantan guma
GR	Greece	Κόμμα ξανθάνης

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-03-2024

XANTHAANGOM (E415)

PRODUCT
CODE: 11



SI	Slovenia	Ksantan gumi
PL	Poland	Guma ksantanowa
RO	Romania	Gumă Xantan
BG	Bulgaria	Гума ксантан Ксантанова гума
RU	Russian Federation	Ксантановая камедь
TR	Turkey	Ksantan zamkı

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven productspecificatie.