

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-04-2021

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598

PRODUCTIE:
26112503



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Xanthaangom		
Productiecode	26112503		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1639	50g	8718309831615	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1640	130g	8718309831622	
X1641	550g	8718309831639	
X1598	10kg	8718309831196	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Verdikkingmiddel, 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 koolhydraten met zuivere culturen van het organisme 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		
EU voedingsadditief	E415		
Land van herkomst	China		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag xanthaangom worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn poeder	
Kleur		crème	
Geur/smaak		geurloos	
Zuiverheid	%	93	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-04-2021

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598

PRODUCTIE:
26112503



Oplosbaarheid		volledig in warm en koud water	
Viscositeit, dynamisch	mPa.s	1400-1600	1% gom in 1% KCl (60 rpm)
pH		6,0-8,0	1% oplossing
Deeltjesgrootte	mesh	200	Tyler Standard Screen

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<2.000	
Schimmels en gisten	Kve/g	<100	
E Coli	Kve/g	afwezig in 25g	
Salmonella		afwezig in 25g	
Coliformen		negatief	
Staphylococcus aureus		afwezig in 1g	
Pseudomonas aeruginosa		afwezig in 1g	

2.3 Chemische analyse

Cadmium (Cd)	ppm	1	
Arsenicum (As)	ppm	2	
Lood (Pb)	ppm	2	
Kwik (Hg)	ppm	1	
Zware metalen	ppm	20	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

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	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-04-2021

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598

PRODUCTIE:
26112503

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,01	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	6,92	
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		
Koemelk eiwit	✗		
Lactose	✗		
Kippenei	✗		
Soja eiwit	✗		
Soja lecithine	✗		
Gluten	✗	<20 ppm	
Tarwe	✗		
Rogge	✗		
Rund	✗		
Varken	✗		
Kip	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-04-2021

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598

PRODUCTIE:
26112503



Vis	X		
Schaal- en schelpdieren	X		
Mais	X		
Cacao	X		
Groenten en peulvruchten	X		
Noten	X		
Noten olie	X		
Pinda's	X		
Pinda olie	X		
Sesam	X		
Sesam olie	X		
Glutamaat	X		
Sulfiet	X		
Lupine	X		
Koriander	X		
Selderij	X		
Wortel	X		
Mosterd	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:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-04-2021

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598

PRODUCTIE:
26112503



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 oplossing 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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-04-2021

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598

PRODUCTIE:
26112503



HR	Croatia (Hrvatska)	Ksantan guma
GR	Greece	Κόμμι ξανθάνης
SI	Slovenia	Ksantan gumi
PL	Poland	Guma ksantanowa
RO	Romania	Gumă Xantan
BG	Bulgaria	Гума ксанта 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.