

PRODUCT SPECIFICATIE




UITGIFTE DATUM
20-02-2023**NATUURLIJK**
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

XANTHAANGOM (E415)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1639, X1640, X1641, X1598**PRODUCTIE:**
32112710

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

| | | | |
|----------------------|---------------|---------------|---|
| Product naam | Xanthaangom | | |
| Productiecode | 32112710 | | |
| 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 | |
| Verlies bij drogen | % | 8,68 | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-02-2023

XANTHAANGOM (E415)

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

PRODUCTIE:
32112710

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

| | | | |
|------------------------|----------|--------------------------------|---------------------------|
| Asgehalte | % | 6,14 | |
| Oplosbaarheid | | volledig in warm en koud water | |
| Viscositeit, dynamisch | mPa.s | 1410 | 1% gom in 1% KCl (60 rpm) |
| Viscositeit ratio | V1:V2 | 1,06 | |
| pH | | 6,6 | 1% oplossing |
| Deeltjesgrootte | mesh 200 | 92,50% | |
| Deeltjesgrootte | mesh 80 | 100% | |

2.2 Microbiologische analyse

| | | | |
|---------------------|--------|---------|--|
| Kiemgetal | Kve/g | 230 | |
| Schimmels en gisten | Kve/g | <100 | |
| E Coli | in 25g | afwezig | |
| Salmonella | in 25g | afwezig | |

2.3 Chemische analyse

| | | | |
|------------------------|-----|----------|--|
| Arsenicum (As) | ppm | <3 | |
| Lood (Pb) | ppm | <2 | |
| Pyruvic acid | % | 3,4 | |
| Stikstof (N) | % | max. 1,5 | |
| Zware metalen | ppm | <20 | |
| Ethanol en isopropanol | ppm | 148 | |

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 | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-02-2023

XANTHAANGOM (E415)

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

PRODUCTIE:
32112710

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

| | | | |
|-------------------------|---------|------|--|
| 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 | | |
|------------------|-------|--|--|
| Koemelk eiwit | ✗ | | |
| Lactose | ✗ | | |
| Kippenei | ✗ | | |
| Soja eiwit | ✗ | | |
| Soja lecithine | ✗ | | |
| Gluten | ✗ | | |
| Tarwe | ✗ | | |
| Rogge | ✗ | | |
| Rund | ✗ | | |
| Varken | ✗ | | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-02-2023



XANTHAANGOM (E415)

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

PRODUCTIE:
32112710

| | | | |
|--------------------------|---|--|--|
| Kip | X | | |
| 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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-02-2023

XANTHAANGOM (E415)

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

PRODUCTIE:
32112710



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 | <ul style="list-style-type: none">- 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
20-02-2023

XANTHAANGOM (E415)

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

PRODUCTIE:
32112710



| | | |
|----|-----------------------|---------------------------------|
| HR | Croatia (Hrvatska) | Ksantan guma |
| GR | Greece | Κόμμα ξανθάνης |
| 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 volstreekte 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.