



Vimacedo Comércio Ltda
+55 11 33242100
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Goma Xantana 200 MESH

DESCRIÇÃO

A goma xantana é um polissacarídeo obtido a partir da fermentação aeróbica de açúcares simples, como a glicose e a sacarose. Comercialmente, é produzida pela espécie de bactéria *Xanthomonas campestris*, de onde deriva seu nome.

APLICAÇÃO

Pode melhorar a textura, consistência, sabor, prazo de validade e aparência de muitos produtos. Dessa forma, estabiliza os alimentos, ajudando a suportar diferentes temperaturas e níveis de pH. É usada com frequência na culinária sem glúten, pois fornece a elasticidade e a maciez que o glúten oferece. fermentação da bactéria *Xanthomonas Campestris*.

COMPOSIÇÃO

Goma Xantana.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100g	10g	% VD (*)
Valor energético	330 kcal	33 Kcal	17%
Carboidratos	80 g	8 g	27%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	1 g	13%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	76 g	7,6 g	304%
Sódio	3,8 mg	0,38 mg	1%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses a partir da data de produção, armazenado nas condições acima mencionadas.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Embalagem primária revestido internamente com polietileno. Embalagem secundária sacos de papel Kraft.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Cromo	10,0 mg/kg

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio.