

## Ficha Técnica

### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O EL PREPARADO.**

#### 1.1 Identificación de la sustancia o el preparado.

Nombre: Goma guar

Código interno: 13012

#### 1.2 Sinónimos.

Sin datos disponibles.

### **2. DESCRIPCIÓN**

Aspecto: polvo

Color: blanco crema a marrón claro

Olor: neutral

Sabor: neutral

### **3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES.**

Sin datos disponibles.

### **4. DATOS FÍSICO-QUÍMICOS.**

Parámetro	Valor	Unidad	Min	Max	Texto
Viscosidad	1% sol.	mPa.s	2400	3400	*
pH	1% sol.		5.5	7.5	
Perdida en el secado	-	%		15	
Granulometría	< 105 µm (US 140#)	%	90		

\*Viscosidad: medido a 25°C (77°F), después de 24 horas, en un viscosímetro Brookfield RVT, husillo apropiado, 20 rpm.

Especificaciones microbiológicas.

Parámetro		Max.	Texto
Recuento total en placa	/g	5000	
Levaduras y mohos	/g	500	
E.coli	/g		Ausente
Salmonella	/25g		Ausente

### **5. PROPIEDADES/USOS.**

Es un aditivo alimentario utilizado como texturant.

Es un espesante adecuado para aplicaciones alimentarias.

El producto se puede utilizar en acuosa, productos lácteos, fruta o medios de comunicación, con diversos contenidos de sólidos totales (<50° Brix).

La dosis máxima es de aproximadamente 1,5%, de acuerdo con el medio y la textura final requerida.

### **6. DOSIFICACIÓN.**

Sin datos disponibles.