

GOMA TARA

DESCRIPCIÓN:

Se obtiene del endospermo de las semillas de *Caesalpinia spinosa* (Fam. Leguminosae); consiste principalmente en polisacáridos de alto peso molecular compuestos principalmente de galactomananos. El componente principal consiste en una cadena lineal de unidades de (1, 4) -beta-D-manopiranosas con unidades alfa-D-galactopiranosas unidas por enlaces (1 6); la proporción de manosa a galactosa en la goma tara es de 3:1.

CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO	E-417
EINECS	254-409-6
INCI	Caesalpinia spinosa gum
APARIENCIA	Polvo blanco fino
VISCOSIDAD (SOL. 1%, SPINDLE 4, 20 RPM, 25°C)	> 4500 Cps
PH	> 4
HUMEDAD	< 12 %
CENIZAS	< 1,5 %
MEDIO INSOLUBLE EN ÁCIDO	< 1,5 %
GRASA	< 1
PROTEÍNA (FACTOR N x 5,7)	< 3,5 %
VALOR DE ALMIDÓN	No detectable
ESTABILIDAD	En medios con pH > 4,5
DENSIDAD	0,5 - 0,8 g/ml
GRADO DE DISPERSIÓN	80% a 25°C y 100% a 45°C
TASA DE EVAPORACIÓN	No volátil
SOLUBILIDAD	Buena solubilidad en agua fría e insoluble en etanol
SOLUCIÓN H2O AL 1%	Desarrollo de viscosidad a 25°C. 100% soluble a 45°C. Formando una solución translúcida.
ÓXIDO DE ETILENO	< 0,01 ppm
OLOR	Ninguno
SABOR	Ninguno

GOMA TARA

TAMAÑO PARTÍCULA A TRAVÉS 250 MICRÓN	100 %
TAMAÑO PARTÍCULA A TRAVÉS 150 MICRÓN	100 %
TAMAÑO PARTÍCULA A TRAVÉS 100 MICRÓN	> 90 %
TAMAÑO PARTÍCULA A TRAVÉS 77 MICRÓN	> 90 %
CADMIO	< 1 ppm
MERCURIO	< 1 ppm
PLOMO	< 2 ppm
ARSÉNICO	< 3 ppm
RECuento DE PLACA DE AERÓBICOS	< 800 ufc/g
MOHOS	< 400 ufc/g
LEVADURAS	< 200 ufc/g
ESCHERICCHIA COLI	< 3/g
ENTEROBACTERIACEAE	Negativo/g
SALMONELA	Negativo/g

*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

APLICACIONES

Usos y aplicaciones como aditivo en la industria alimentaria: estabilizante, espesante, emulsificante, agente gelatinizante en helados, embutidos, confitería, bebidas, productos lácteos, entre otros.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

GOMA TARA se presenta en envases 25 Kg.

GOMA TARA se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 25°C.

GOMA TARA

REGLAMENTACIÓN

GOMA TARA cumple con el Reglamento (UE) N° 231/2012.

GOMA TARA está libre de sustancias GMO (organismos modificados genéticamente) según Reglamentos 1829/03/CE, 1830/03/CE.

GOMA TARA no contiene alérgenos según Reglamento 1169/2011.

HIGIENE Y SEGURIDAD

GOMA TARA no es un producto peligroso.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.