

GOMMA ARABICA KORDOFAN (*Acacia Senegal*)

Scheda Tecnica

Prodotto	Gomma Arabica Kordofan
Denominazione INCI /CTFA	Acacia Senegal Gum
ORIGINE:	Sudan
EINECS:	232-519-5
CAS:	9000-01-5
Codice Additivo Alimentare	E414
Composizione	Polisaccaridi che, in idrolisi producono arabinosio, galattosio, ramnosio e acido glucuronico con piccole quantità di proteine (circa 2%) e tracce di sali di sodio, magnesio, calcio e potassio.
Proprietà e Usi	La gomma arabica si usa come agente emulsionante, stabilizzante, fissatore del sapore, gelificante, addensante, legante e formatore di pellicola nell'industria alimentare, farmaceutica, cosmetica e tecnica.

Proprietà fisiche e chimiche

Aspetto	Polvere biancastra 200 μ / Granuli ambra 2-8 mm / Boccole ambra >8 mm
Caratteristiche organolettiche	Insapore, inodore
Purezza	99.50% min.
Solubilità	Completamente solubile in acqua, insolubile in etanolo
pH (25 % in H ₂ O w/w)	4 - 6
Cenere Totale	4% max.
Sostanze insolubili in soluzione acida	0.5% max.
Umidità	15% max.
Viscosità dopo 24 h (25 % in H ₂ O w/w) [mPa s] 1)	60 - 200 cps
Rotazione Ottica	-25° --- -35°
Contenuto in Fibra	100% fibra solubile
Metalli Pesanti	7 ppm max.
Arsenico	3 ppm max.
Piombo	2 ppm max.
Mercurio	1 ppm max.
Cadmio	1 ppm max.

1) Brookfield, LVT, 60 min⁻¹, spindle 2, 25 °C

Analisi Microbiologica

Total plate count	10.000 cfu/g max.
Lieviti	10.000 cfu/g max.
Muffe	10.000 cfu/g max.
E.coli	Assente in 10 g
Salmonella	Assente in 25 g

Shelf life e conservazione:

Preferibilmente entro 60 mesi dalla data di produzione. Conservare a temperatura ambiente in imballaggi sigillati e chiusi in luogo asciutto.

Riferimenti Regolamentari:

Il prodotto è conforme FCC, Ph. Eur., USP/NF, DAB, BP

e soddisfa requisiti dell'attuale legislazione UE:

- Additivi alimentare - E 414
- Non contiene glutine, allergeni, pesticidi e solventi residui
- Non contiene né deriva da OGM
- Non contiene BSE/TSE
- Non trattato con radiazioni ionizzanti