

FICHE TECHNIQUE

GOMME DE XANTHANE 80 MESH

Texturant alimentaire - épaississant, stabilisant et homogénéisant

E415	Viscosité 1400-1600 mPa.s	Granulométrie 80 mesh
------	---------------------------	-----------------------

1. IDENTIFICATION

Nom commercial	Gomme de xanthane 80 mesh
Catégorie	Texturant alimentaire - épaississant / stabilisant
Forme	Poudre
Usage	Sauces, coulis, préparations froides ou chaudes, crèmes, glaces et préparations nécessitant de la stabilité
Conditionné et commercialisé par	Pectalys, entreprise individuelle exploitée par Lucas Buisson
Contact	contact@pectalys.fr

2. DESCRIPTION PRODUIT

La Gomme de xanthane 80 mesh est un texturant alimentaire utilisé pour épaissir, stabiliser et améliorer l'homogénéité de nombreuses préparations culinaires et pâtisseries.

Après dispersion dans l'eau, elle forme une solution à haute viscosité. Elle permet d'obtenir des textures plus régulières, plus stables et plus homogènes, avec une utilisation possible à faible dosage selon la recette et le résultat recherché.

3. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Nom technique fournisseur	Xanthan Gum FN
Numéro E	E415
Numéro CE	234-394-2
Numéro CAS	11138-66-2
Aspect	Poudre blanche à blanc-jaunâtre, fluide

Odeur et goût	Typiques du produit
Solubilité / dispersion	Les dispersions dans l'eau donnent une solution à haute viscosité ; produit pratiquement insoluble dans les solvants organiques.

4. COMPOSITION

Ingrédient / additif alimentaire	Gomme de xanthane
Fonction technologique	Épaississant / stabilisant alimentaire
Dénomination réglementaire	E415
Grade indiqué par la fiche fournisseur	Alimentaire / Food, selon l'intitulé et les indications de la fiche fournisseur

5. APPLICATIONS CONSEILLÉES

- Sauces, coulis, vinaigrettes et préparations liquides nécessitant une texture plus stable
- Crèmes, préparations pâtisseries et desserts nécessitant de l'homogénéité
- Glaces, sorbets et préparations froides nécessitant une meilleure tenue
- Préparations sans gluten ou végétales lorsque la recette nécessite un renfort de texture
- Préparations chaudes ou froides nécessitant une stabilisation à faible dosage

6. DOSAGE INDICATIF ET MISE EN OEUVRE

Dosage indicatif	Utiliser généralement à faible dosage, selon la texture recherchée, la recette et le support. Ajuster progressivement.
Dispersion	Verser en pluie sous agitation efficace afin de limiter la formation de grumeaux.
Hydratation	Laisser le produit s'hydrater correctement après dispersion pour obtenir une texture homogène.
Mélange	Un mixage ou une agitation suffisante améliore la dispersion et la régularité de la texture finale.
Précaution d'usage	Éviter le surdosage : une faible quantité peut fortement modifier la viscosité de la préparation.

7. SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie - passage 60 mesh (< 0,250 mm)	Min. 99 %
--	-----------

Granulométrie - passage 80 mesh (< 0,180 mm)	Min. 95 %
Viscosité - solution 1 % gomme xanthane dans KCl 1 % (60 rpm)	1400 - 1600 mPa.s
Ratio de viscosité V1:V2	1,02 - 1,45
Description	Poudre fluide
Identification	Conforme
Assay	91,0 - 108,0 %
Perte à la dessiccation	Max. 12,0 %
pH - solution 1 %	6,0 - 8,0
Alcool isopropylique	Max. 500 mg/kg
Couleur poudre	Min. 60
Acide pyruvique	Min. 1,5 %
Cendres	6,5 - 16,0 %
Azote	Max. 1,5 %

8. MÉTAUX LOURDS

Arsenic	Max. 0,1 mg/kg
Plomb	Max. 0,5 mg/kg
Mercure	Max. 0,05 mg/kg
Cadmium	Max. 0,3 mg/kg

9. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie totale	Max. 1000 ufc/g
Escherichia coli	Négatif / 25 g
Salmonella spp.	Négatif / 25 g
Bactéries gram négatif tolérantes à la bile	Négatif / g
Pseudomonas aeruginosa	Négatif / g
Staphylococcus aureus	Négatif / g
Levures et moisissures totales	Max. 100 ufc/g
Cellules viables de Xanthomonas campestris	Négatif / g

10. DONNÉES RÉGLEMENTAIRES COMMUNIQUÉES PAR LE FOURNISSEUR

Références indiquées	Produit spécifié comme conforme aux exigences de la Pharmacopée Européenne, de l'USP, du FCC et du règlement (UE) n°231/2012, selon la fiche fournisseur.
Grade alimentaire	Sauf indication contraire dans l'intitulé fournisseur, les produits sont indiqués comme grade alimentaire / Food.
Applications exclues par le fournisseur	Le fournisseur indique ne pas s'engager à fournir un produit conforme aux applications baby food et cosmétiques.
OGM / ionisation / nanomatériaux	Non communiqués dans la fiche fournisseur transmise. À confirmer si une attestation spécifique est nécessaire.

11. ALLERGÈNES ET DONNÉES NUTRITIONNELLES

La fiche fournisseur transmise ne communique pas de tableau allergènes ni de données nutritionnelles détaillées pour ce produit.

Pour une utilisation nécessitant des garanties spécifiques, il est recommandé de demander une attestation fournisseur complémentaire : allergènes, OGM, ionisation, nanomatériaux, données nutritionnelles et durée de vie officielle.

12. CONSERVATION ET DURÉE DE VIE

Conditions de conservation recommandées	À conserver dans un endroit propre, sec et tempéré, à l'abri de l'humidité et de la chaleur, dans un emballage fermé.
Après ouverture	Bien refermer après chaque utilisation afin de limiter la reprise d'humidité.
Durée de vie fournisseur	Non communiquée dans la fiche fournisseur transmise.
DDM produit Pectalys	Se référer à la DDM indiquée sur l'étiquette du produit conditionné.

13. MENTIONS IMPORTANTES

Les informations de cette fiche sont établies à partir des données techniques fournisseur disponibles et sont fournies à titre indicatif. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de vérifier l'adéquation du produit avec sa recette, son procédé, son dosage, son usage final et la réglementation applicable à son activité.

Produit destiné à un usage alimentaire. Ne pas utiliser pour des applications non conformes à la réglementation ou non adaptées à la nature du produit.

Conditionné et commercialisé par Pectalys