

Specification / Specyfikacja

Name of product/Nazwa produktu: Xanthan Gum/Guma Ksantan
Origin/Pochodzenie: China/Chiny
E number/Numer E: E415

Viscosity/Lepkość (1% XG in 1% KCl solution)	1200,1300-1700 cps
---	--------------------

Particle Size/Rozmiar cząsteczek (mesh)	
80 mesh	Not less than 95% through 80 mesh
200mesh	Not less than 92% through 200 mesh

Item/Pozycja	Unit/Jedn.	Specification/Specyfikacja
Definition/ Definicja		Xanthan gum is a high molecular weight polysaccharide gum produced by a pure-culture fermentation of a carbohydrate with strains of <i>Xanthomonas campestris</i> , purified by recovery with ethanol or propan-2-ol, dried and milled. It contains D-glucose and D-mannose as the dominant hexose units, along with D-glucuronic acid and pyruvic acid, and is prepared as the sodium, potassium or calcium salt. Its solutions are neutral/ Guma ksantanowa jest zbudowana z polisacharydów o dużej masie cząsteczkowej, wytwarzana na drodze fermentacji węglowodanu przy zastosowaniu szczepów bakterii <i>Xanthomonas campestris</i> , oczyszczana przez wytrącenie etanolem lub 2-propanolem, wysuszona i zmielona. Zawiera jako dominujące jednostki heksozy D-glukozę i D-mannozę, którym towarzyszy kwas glukuronowy i kwas pirogronowy. Jest produkowana w postaci soli sodu, potasu lub wapnia. Roztwory mają odczyn obojętny.
Einecs/ Numer wg EINECS		234-394-2
Molecular weight/ Masa cząsteczkowa		Approximately 1 000 000/Około 1 000 000
Assay/ Oznaczenie zawartości	%	Yields, on dried basis, not less than 4,2 % and not more than 5 % of CO ₂ corresponding to between 91 and 108 of xanthan gum/ Z suchej substancji wydziela się nie mniej niż 4,2 % i nie więcej niż 5 % CO ₂ , co odpowiada 91 do 108 gumy ksantanowej.
Description/ Opis		Cream-coloured powder/ Kremowy proszek
Identification/ Identyfikacja		
Solubility/ Rozpuszczalność	-	Soluble in water. Insoluble in ethanol/ Rozpuszczalny w wodzie. nierozpuszczalny w etanolu
Purity/ Czystość		
Loss on drying/ Strata przy suszeniu	%	Not more than 15 (105 °C, 2,5 hours)/ Nie więcej niż 15 (105 °C, 2,5 godz.)
Total ash/ Popiół całkowity	%	Not more than 16 on the anhydrous basis determined at 650 °C after drying at 105 °C for four hours/ Nie więcej niż 16 w przeliczeniu na bezwodną masę oznaczone w temperaturze 650 °C, po suszeniu przez cztery godziny w temperaturze 105 °C
Pyruvic acid/ Kwas pirogronowy	%	Not less than 1,5 / Nie mniej niż 1,5
Nitrogen/ Azot	%	Not more than 1,5 / Nie więcej niż 1,5
Ethanol and propan-2-ol/ Zawartość etanolu i 2-propanolu	mg/kg	Not more than 500 singly or in combination/ Nie więcej niż 500 pojedynczo lub łącznie
Lead/ Ołów	mg/kg	Not more than 2 / Nie więcej niż 2



Microbiological criteria/ Kryteria mikrobiologiczne		
Total plate count/ Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	Not more than 5 000 / Nie więcej niż 5 000
Yeast and moulds/ Drożdże i pleśń	cfu/g	Not more than 300 / Nie więcej niż 300
<i>Escherichia coli</i>	/5g	Absent / Nieobecne
<i>Salmonella</i> spp.	/10g	Absent / Nieobecne
<i>Xanthomonas campestris</i>	/g	Viable cells absent / Komórki zdolne do życia nieobecne

ALLERGENS/ ALERGENY:

Product is free from allergens according to Regulation no 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers./ Produkt wolny od alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

GMO/ GMO

Product is not GMO and meets the requirements according to the Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC/ Produkt nie jest GMO i spełnia wymagania zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE

IONIZATION/ JONIZACJA:

We confirm that the above mentioned product as well as its raw materials, ingredients and (if used) additives is (are) free from irradiation and ionization./ Potwierdzamy, że powyższy produkt oraz jego surowce, składniki oraz (jeśli stosowane) dodatki jest (są) wolne od radiacji i jonizacji.

SHELF LIFE/ OKRES PRZYDATNOŚCI:

2 years from manufacturing date/ 2 lata od daty produkcji

PACKAGING/ PAKOWANIE:

25 kg paper bags and 1000kg big bag, on pallets other packing is available as request./ Worek papierowy 25 kg lub BIG-BAG 1000 kg, na paletach, inne pakowanie dostępne na życzenie.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITION/ WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU:

The product will remain stable and effective when stored in a cool, dry environment./ Surowiec zachowuje swoje właściwości jeżeli jest przechowywany i transportowany w chłodnym i suchym otoczeniu.

REGULATION/ REGULACJA:

The product complies with Regulation 231/2012./ Produkt zgodny z rozporządzeniem 231/2012.

All data as mentioned have been copied from the suppliers certificate and therefore are in complete accordance with those data received from supplier. The buyer is not freed from checking the goods on arrival./ Powyższe informacje zostały przekopiowane z certyfikatu producenta. Nabywca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie przyjęcia.

Date/Data:	17.01.2023
City/Miejsce:	Olsztyn
Issued by/Wystawił:	Joanna Palowska
Accepted by/Zaakceptował:	Jolanta Fylak

System generated document, valid without signature/Dokument wygenerowany z systemu, ważny bez podpisu.

