



## **ARABIC GUM**

### **1. GENERAL INFORMATION:**

**Product code:** 512803027  
**Ean code:** 8435261902251  
**Country of origin:** France.

### **2. DESCRIPTION:**

Gum arabic spray-dried powder  
Estabilizer: E-414

Gum Arabic is a fine white coloured, fast soluble spray-dried quality.

### **3. INGREDIENTS:**

Stabilizer: 100% Arabic Gum (E-414)

### **4. APPLICATION:**

Food additive, pharmaceutical and industrial (thickener and stabilizer)  
To thicken in cold or hot. Also to make recipes in suspension. For use directions, receipts and applications see web page: [www.albertyferranadria.com](http://www.albertyferranadria.com). For utilization in food preparations, limited use.

### **5. SHELLIFE:**

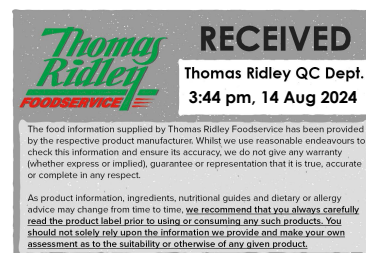
24 months at cool and dry storage from date of production. If stored in proper conditions.

### **6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:**

Store in a roofed and well-ventilated area in the unopened original package.

### **7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:**

Weight unit (net): 1kg  
Units per box:  
Weight box: X kg  
Unit dimension: High: X mm  
Diameter: X  
Box dimension:  
Box per layer:  
Layer per palet:



## 8. SPECIFICATIONS:

Parameter	Target Value		Method
	Minimum	Maximum	
Appearance	fast soluble spray dried powder		Ph. Eur.
Solubility	dispersible in cold water forming a colloidal solution		Ph. Eur.
Identification	passes tests		Ph. Eur.
Tragacanth	corresponding to the requirements		Ph. Eur.
Sterculia gum	corresponding to the requirements		Ph. Eur.
Starch, dextrin and agar	corresponding to the requirements		Ph. Eur.
Glucose and Fructose	corresponding to the requirements		Ph. Eur.
Tannins	corresponding to the requirements		Ph. Eur.
pH-value (10% in H <sub>2</sub> O w/w)	4	5	PM GA 08
Total ash [%]		4	Ph. Eur.
Acid-insoluble ash [%]		0,5	FCC
Insoluble matter [%]		0,5	Ph. Eur.
Loss on drying [%]		10	Ph. Eur.
Viscosity after 24 h (25 % in H <sub>2</sub> O w/w) [mPa s]	60	150	PM GA 02
Specific optical rotation	-25	-35	PM GA 03
Products of hydrolysis	corresponding to the requirements		231/2012/EU
Heavy metals (as Pb) [ppm]		20	Ph. Eur.
Arsenic [ppm]		3	AAS
Lead [ppm]		2	FCC
Mercury [ppm]		1	AAS
Cadmium [ppm]		1	AAS
Total plate count [cfu / g]		5000	Ph. Eur.
Yeast [cfu / g]		100	Ph. Eur.
Mould [cfu / g]		100	Ph. Eur.
E. coli [in 5 g]		absent	Ph. Eur.
Salmonella spp. [in 25 g]		absent	Ph. Eur.

**9. ALLERGEN INFORMATION:**

PRODUCT	CONTENT		
	YES	NO	POSIBLE CROSS CONTAMINATION
Cereals that contain gluten and products derived (maize, barley, oats, spelt, kamut, etc)		X	X
Crustacean and products with crustacean in it.		X	
Eggs and products with egg in it.		X	
Fish and products with fish in it.		X	
Peanut and products with peanut in it.		X	
Soya and products with soya in it.		X	
Milk and dairy products.		X	X
Fruits with shell (almond, hazelnut, walnut, cashew, etc).		X	
Celery and derived products.		X	
Mustard and derived products.		X	
Sesame and products with sesame in it.		X	
Anhydride sulphurous and sulphites.		X	X
Lupin and products with lupin.		X	
Molluscs and products with molluscs.		X	

#### 10. NUTRITIONAL VALUE:

Nutritional data (typical values)	Basis: weight of dry nutrients per 100 g arabic gum
<b>Energy value:</b>	0 kJ / kcal
<b>Protein:</b>	0 g
<b>Carbohydrate:</b>	0 g
Of which	
Dietary fiber (soluble fiber)	0 g
Sugars	0 g
Starch	0 mg
<b>Fat:</b>	0 mg
of which	0 mg
Saturates	0 mg
Polyunsaturates	0 g
Cholesterol	0 mg
Transfatty acids	0 g
<b>Polydextrose:</b>	0 g
<b>Sodium:</b>	0 g
<b>Organic acid:</b>	0 g
<b>Alcohol:</b>	0 g
<b>Moisture content:</b>	0 g

#### 11. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains\*, ingredients or other elements for the manufacture of the arabic gum.

\*No GMO in the meaning of directive 90/219/EC and as amended in directive 2011/18/EC.

#### 12. DIETARY INFORMATION:

Suitable for	Certified	Comment
Halal EU	Yes	Halal Control (EU)
Kosher	Yes	New York (USA)

#### 13. PRODUCT CLASSIFICATION:

CAS No	9000-01-5
E No	414
EINECS No	232-519-5

#### 14. LABEL:

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: May, 10 2024

Revision number: 3

Revised by:  
Quality Manager  
Bidfood Iberia

Approved by:  
General Manager  
Bidfood Iberia



## **GOMA ARÁBICA**

### **1. INFORMACIÓN GENERAL:**

**Código de producto:** 512803027

**Código EAN:** 8435261902251

**Origen:** Francia.

### **2. DESCRIPCIÓN:**

Spray seco – en polvo de goma arábica

Estabilizador: E-414

La Goma Arábica es un spray seco de rápida solubilidad y coloración blanca.

### **3. INGREDIENTES:**

Estabilizador: 100% Goma Arábica (E-414)

### **4. APLICACIÓN:**

Aditivo alimentario, farmacéutico e industrial (espesante y estabilizador)-

Espesante en frío y en caliente. Para recetas en suspensión. Para instrucciones, recetas y aplicaciones pueden visitar la página web: [www.albertyferranadria.com](http://www.albertyferranadria.com). Para uso en preparaciones alimentario, uso limitado.

### **5. VIDA ÚTIL:**

24 meses a partir de la fecha de elaboración. Almacenar en lugar fresco y seco.

### **6. RECOMENTACIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Almacenar en lugar cubierto y bien ventilado en el envase original sin abrir.

### **7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:**

Peso unidad (neto): 1kg

## 8. **ESPECIFICACIONES:**

Parámetro	Valor		Método
	Mínimo	Máximo	
Apariencia	Spray en polvo seco de rápida solubilidad		Ph. Eur.
Solubilidad	Soluble en agua fría formando una solución coloidal		Ph. Eur.
Identificación	Tests		Ph. Eur.
Tragacanto	Correspondiente a los requerimientos		Ph. Eur.
Goma esterculia	Correspondiente a los requerimientos		Ph. Eur.
Almidón, dextrina y agar	Correspondiente a los requerimientos		Ph. Eur.
Glucosa y fructosa	Correspondiente a los requerimientos		Ph. Eur.
Taninos	Correspondiente a los requerimientos		Ph. Eur.
pH-valor (10% en H <sub>2</sub> O)	4	5	PM GA 08
Total cenizas [%]		4	Ph. Eur.
Cenizas acido-insoluble [%]		0,5	FCC
Materia insoluble [%]		0,5	Ph. Eur.
Pérdida por secado [%]		10	Ph. Eur.
Viscosidad tras 24h (25 % en H <sub>2</sub> O) [mPa s]	60	150	PM GA 02
Rotación óptica específica	-25	-35	PM GA 03
Productos de la hidrólisis	Correspondiente a los requerimientos		231/2012/EU
Metales pesados (como Pb) [ppm]		20	Ph. Eur.
Arsénico [ppm]		3	AAS
Plomo [ppm]		2	FCC
Mercurio [ppm]		1	AAS
Cadmio [ppm]		1	AAS
Recuento total de placa [ufc / g]		5000	Ph. Eur.
Levados [ufc / g]		100	Ph. Eur.
Moho [ufc / g]		100	Ph. Eur.
E. coli [en 5 g]		Ausencia	Ph. Eur.
Salmonella spp. [en 25 g]		Ausencia	Ph. Eur.

## 9. INFORMATION SOBRE ALÉRGENOS:

PRODUCTO	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten y sus derivados		x	X
Crustáceos y sus derivados		X	
Huevo y sus derivados		x	
Pescado y sus derivados		X	
Cacahuete y sus derivados		X	
Soja y sus derivados		X	
Leche y sus derivados		x	X
Frutos de cascara y sus derivados		x	
Apio y sus derivados		X	
Mostaza y sus derivados		X	
Sésamo y sus derivados		X	
Anhídrido sulfuroso, sulfitos y sus derivados		x	X
Altramuces y sus derivados		X	
Moluscos y sus derivados		X	

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional	Por 100g de producto
<b>Valor energético:</b>	0 kJ / kcal
<b>Proteína:</b>	0 g
<b>Hidratos de carbono:</b>	0 g
De los cuales	
Azúcares	0 g
<b>Grasas:</b>	0 g
De las cuales	
Saturadas	0 mg
Monoinsaturadas	0 mg
Poliinsaturadas	0 mg
Colesterol	0 mg
Trans	0 mg
<b>Polidextrosa:</b>	0 g
<b>Sodio:</b>	0 mg
<b>Ácido orgánico:</b>	0 g
<b>Alcohol:</b>	0 g
<b>Humedad:</b>	0 g

## 11. DECLARACIÓN OGM:

El fabricante no usa organismos modificados genéticamente para la elaboración del producto, ingredientes u otros elementos para la elaboración de la goma arábica.

\*No OMG de acuerdo con la directiva 90/219/EC y sus modificaciones en la directiva 2011/18/EC.



## **12. INFORMACIÓN DIETÉTICA:**

<b>Apto para</b>	<b>Certificado</b>	<b>Comentario</b>
Halal EU	Si	Halal Control (EU)
Kosher	Si	New York (USA)

## **13. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**

CAS No	9000-01-5
E No	414
EINECS No	232-519-5

## **14. ETIQUETA:**

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 10-Mayo-2024

Revisión número: 3

Revisado por:  
Responsable de Calidad  
Bidfood Iberia

Aprobado por:  
Directora de Calidad  
Bidfood Iberia