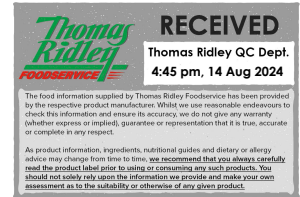


# SOLEGRAELLS

guzmán

## GUAR GUM



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

Product code: 511605010  
Ean code: 8435261902213  
Country of origin: FRANCE

### **2. DESCRIPTION:**

Goma Guar  
Estabilizer: E-412  
Chemical substance name: GUAR GUM (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)<sub>n</sub>

Guar gum is the ground endosperm of the seeds of strains of the guar plant, *Cyamopsis tetragonolobus* (L.) Taub. (family *Leguminosae*). Consists mainly of a high molecular weight hydrocolloidal polysaccharide composed of galactopyranose and mannopyranose units combined through glycosidic linkages, which may be described chemically as galactomannan. The gum may be partially hydrolysed by either heat treatment, mild acid or alkaline oxidative treatment for viscosity adjustment. GUAR GUM is a food additive used as a texturant. It is a thickener suited to food applications

### **Properties**

#### DISPERSION

To disperse the product without lumps:

- premix the powder with the other dry ingredients,
- or, disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol), and pour the preparation into the liquid while stirring. Continue stirring

#### DISSOLUTION

The dissolution of the product depends on the medium and the process: it is improved by heat treatment (time, temperature), shear-stress (propeller, exchanger, homogenizer). A dissolution can be obtained in cold conditions, however, it is improved by heating.

### **3. INGREDIENTS:**

Stabilizer: 100% Guar Gum (E-412)

### **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:**

This product, when stored in the previously mentioned conditions and in its original unopened packaging, will maintain its initial properties for at least **2 years**.

# SOLEGRAELLS

## guzmán

### 6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

25 kg net cartons lined with a polyethylene bag (other packaging are available on request).  
Store away from heat and moisture.

### 7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 500 g

### 8. SPECIFICATIONS:

	Limits
Aspect	A creamy-white to light-brown powder, of neutral odour and flavour.
Particle size	90 % less than 100 microns (ASTM screen N°140)
Maximum dosage	1.5 %, according to the medium and the required final texture.
Viscosity (1% in CIK at 1%, 25°C)	2400-3400 cps
Loss of drying %,max.	15,0
pH (1% in water)	5.5 to 7.5
Total plate count	<5000 cfu/g
Yeast and Molds	<500 cfu/g
<i>Salmonella</i>	Negative/25g
<i>E.coli</i>	Negative/25g
<i>Coliforms</i>	Negative/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negative/g
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	Negative/g

### 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	

# SOLEGRAELLS

## guzmán

### 10. NUTRITIONAL VALUE:

**Nutritional data (typical values)      Basis: weight of dry nutrients per 100 g**

<b>Energy value:</b>	1550 kJ / 370 kcal
<b>Protein:</b>	5 g
<b>Carbohydrate:</b>	88 g
Of which	
Dietary fiber (soluble fiber)	88 g
Sugars	- g
Polyols	- g
Starch	- g
<b>Fat:</b>	0 g
of which	
Saturates	- mg
Mono-unsaturates	- mg
Polyunsaturates	- mg
Cholesterol	- mg
Transfatty acids	- mg
<b>Potassium:</b>	230 mg
<b>Calcium:</b>	50 mg
<b>Magnesium:</b>	20 mg
<b>Ash:</b>	1 g
<b>Moisture content:</b>	7 g

### 11. GMO STATEMENT:

The manufacturer does not use genetically modified production strains\*, ingredients or other elements for the manufacture of the guar 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 N°	9000-30-0
E No	412
EINECS N°	232-536-8

# SOLEGRAELLS

## guzmán

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 31-January-2022

Revision number: 2

Revised by:  
Quality Manager  
Guzman Gastronomía

Approved by:  
General Manager  
Guzman Gastronomía

# SOLEGRAELLS

## guzmán

### GOMA GUAR

#### **1. INFORMACIÓN GENERAL:**

Código de producto: 511605010

Código EAN: 8435261902213

Origen: Francia.

#### **2. DESCRIPCIÓN:**

Goma Guar

Estabilizador: E-412

Sustancia química: GOMA GUAR (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)<sub>n</sub>

La goma guar es el endospermo de las semillas de las cepas de la planta guar, *Cyamopsis tetragonolobus* (L.) Taub. (familia *Leguminosae*). Consiste principalmente en un polisacárido hidrocoidal de elevado peso molecular compuesto por unidades de galactopiranososa y mannopiranososa combinado con puentes glicosídicos, descritos químicamente como galactomannosos. La goma puede ser parcialmente hidrolizada por ambos tratamientos, ácido suave o oxidativo alcalino para ajustar la viscosidad. La goma guar es un aditivo usado como texturizante. Es un espesante para uso alimentario.

#### **Propiedades**

##### DISPERSIÓN

Para dispersar el producto sin grumos:

- Mezclar previamente el producto con el resto de los ingredientes secos,
- o dispersar en un medio no-solvente (aceite, alcohol) y verter la preparación al líquido mientras se remueve. Continuar removiendo

##### DISOLUCIÓN

La disolución del producto depende del medio y del proceso: se mejora con tratamiento térmico (tiempo, temperatura), esfuerzo cortante (centrífuga, intercambiador, homogeneizador). La disolución se puede obtener en condiciones frías, sin embargo, se mejora con tratamiento térmico.

#### **3. INGREDIENTES:**

Estabilizados: 100% Goma Guar (E-412)

#### **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:**

Almacenado en las condiciones adecuadas y en su envase original sin abrir, mantiene sus propiedades iniciales hasta 2 años.

### 6. RECOMENTACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener alejado del calor y la humedad.

### 7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:

Peso unidad (neto): 500g

### 8. ESPECIFICACIONES:

Aspecto	Límites
Aspecto	Polvo de un blanco-crema a un marron claro, olor y sabor neutros.
Tamaño de partícula	90 % menor de 100 microns (ASTM screen N°140)
Dosis máxima	1.5 %, de acuerdo con el medio y la textura final requerida.
Viscosidad (1% en CIK a 1%, 25°C)	2400-3400 cps
Pérdida máxima por secado %	15,0
pH (1% en agua)	5.5 a 7.5
Recuento total de placa	<5000 ufc/g
Levaduras y hongos	<500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Negativo/25g
<i>E.coli</i>	Negativo/25g
<i>Coliformes</i>	Negativo/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo/g
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	Negativo/g

### 9. INFORMATION SOBRE ALÉRGENOS:

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

# SOLEGRAELLS

## guzmán

### 10. NUTRICIONAL VALUE:

Información nutricional	Por 100g de producto
<b>Valor energético:</b>	1550 kJ / 370 kcal
<b>Proteína:</b>	5 g
<b>Hidratos de carbono:</b>	88 g
De los cuales	
Fibra alimentaria (fibra soluble)	88 g
Azúcares	- g
<b>Grasas:</b>	0 g
De las cuales	
Saturadas	- mg
Monoinsaturadas	- mg
Poliinsaturadas	- mg
Colesterol	- mg
Trans	- mg
<b>Potasio:</b>	230 mg
<b>Calcio:</b>	50 mg
<b>Magnesio:</b>	20 mg
<b>Cenizas:</b>	1 g
<b>Humedad:</b>	7 g

### 11. DECLARACIÓN OGM:

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

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

### 12. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Apto para	Certificado	Comentario
Halal EU	Yes	Halal Control (EU)
Kosher	Yes	New York (USA)

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

Nº CAS	9000-30-0
Nº E	412
Nº EINECS	232-536-8

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 31-Enero-2022

Revisión número: 2

Revisado por:  
Responsable de Calidad  
Guzman Gastronomía

Aprobado por:  
Directora de Calidad  
Guzman Gastronomía