

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE MOLIGUM-5000

	Especificación Técnica	Resultados Típicos
COLOR:	Blanco	Blanco
OLOR:	Inoloro	Inoloro
HUMEDAD:	Máximo 12 %	9.73 %
GALACTOMANANOS:	Mínimo 85%	86.04%
PROTEINAS (N x 5.7):	Máximo 3.00%	2.02%
GRASAS:	Máximo 0.75%	0.41%
CENIZAS:	Máximo 1.5%	0.90%
INSOLUBLES EN ÁCIDO:	Máximo 2%	0.90%
pH :	5 – 7.5	6.75
PLOMO:	Máximo 5 ppm	No detectable
ARSÉNICO:	Máximo 3 ppm	No detectable
MERCURIO:	Máximo 1 ppm	No detectable
CADMIO:	Máximo 1 ppm	No detectable
TOTAL DE METALES PESADOS (Cu + Zn):	Máximo 20 ppm	1.25 ppm
ALMIDONES:	No detectable	No detectable
VISCOSIDAD:	5000 – 6800 cps	5860cps

(Solución al 1%. Brookfield RVDVE, 25 °C, 20RPM, spindle #4)

GRANULOMETRÍA:

MESH	200	150	100
MICROMETER	75u	106u	150u
% OF PASSING THROUGH MESH	40%	93%	100%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

Aerobios Mesófilos:	≤ 250 ufc/g	< 100 ufc/gr
Mohos y Levaduras:	≤ 100 ufc/g	< 100 ufc/gr
E. Coli y Coliformes:	< 1 ufc/g	< 1 ufc/g
Salmonella:	Negativo en 25 g	Negativo

Presentación: Sacos de papel con bolsa interior de polietileno de 25 Kg.**Tiempo de vida útil:** 2 años**Condiciones de Almacenamiento:** Lugar fresco, seco y ventilado alejado de fuentes de luz y olores.
Mantener el producto herméticamente cerrado.**Ingrediente:** Endospermo de la Semilla de Tara (*Caesalpinia spinosa*).**Usos:** Aditivo alimentario natural, utilizado como: espesante, gelificante, estabilizador, aglomerante en productos lácteos, confitería, bebidas, cereales, etc.

Methods: Moisture: FCC, p187 appendix II p749 (Guar Gum loss and drying). Proteins: NTP-ISO 5983 2002 Alimentos para animales. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculos de contenido de proteína bruta. Método Kjeldahl. Insolubles en medio ácido: Food Chemicals CODEX, p 210 Fifth Edition 2004. Guar Gum. Acid-Insoluble Matter. Arsenic: AOAC 952.13 On line 18th Ed. 2005 Arsenic in Food Diethyldithiocarbamate Method. Mercurio: Norma Chilena Oficial N.Ch 2667.Of2001 Productos Hidrobiológicos - Determinación de mercurio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por generación de vapor frío. Viscosity: 1% - 25°C (cps) Using Brookfield RVDVE; spindle 4; 20rpm. Aerobic Microorganisms: AOAC (990.12 recount Aerobics Microorganisms in food; dried rehydrate film); Yeast and Moulds: AOAC (997.02 Yeast and Moulds recount in food ; dried rehydrate film). E. Coli -Coliforms: AOAC (991.14 E.Coli-Coliforms recount in food; dried rehydrate film); Salmonella (detección): ICMSF. Microorganisms in Foods 1. Their Significance and Methods of Enumeration; Vol. I; pp.160-172; 2nd Ed. Reprinted 1988 (with revisions) - University of Toronto Press (excepto Serological Test for Salmonellas IV y V) 1978 Salmonellar; Cadmium AOAC 999.11. On line. 18th Ed 2005. Determination of Lead, Cadmium, Cooper, Iron and Zinc in Foods; Metales Pesados: USP29.2006 pag 2780 <230> Metales Pesados Método II; Grasa: AOAC 920.39 C, On Line 18th Ed2005. Fat (Crude) or Ether Extract in Animal Feed; Galactomananos: Food Chemical CODEX p.210 Fifth Edition 2004 Guar Gum. Galactomananos.