



ООО «ХимТрейдинг Плюс»

Юр.адрес: 223051 Минская обл., Минский р-н, п.Колодищи, ул.Чкалова, д.17 к.2

Почтовый адрес: ул. Л.Карастояновой, 32-32, г.Минск, 220068

Р/с 301 200 007 5128 в ОАО "Белгазпромбанк", г.Минск, ул.Притыцкого, 60/2,

МФО 153001742 УНП 691427336 ОКПО 300081406000

тел.. +375 (17) 290 13 51, -52 факс 335 03 48 e-mail: chemtraiding@gmail.com

СЕРТИФИКАТ КАЧЕСТВА *

Ксантановая камедь (пищ.)

Тестируемый параметр	Норма
Внешний вид	Кремовый белый
Потери при сушке (%)	≤13
pH	6,0-8,0
Сдвиговой коэффициент	≥6,5
Вязкость	≥1300
Зола (%)	≤13
Пиритный оксид (%)	≥1,5
V ₁ :V ₂	1,02-1,45
Содержание основного вещества	91-108%
Содержание азота	≤1,5%
Содержание тяжелых металлов	≤10 ppm
Мышьяк	≤3 ppm
Свинец	≤2 ppm
Содержание посевов микроорганизмов на чашке Петри	≤2000 cfu/г
Грибки/плесень	≤100 cfu/г
E.coli	Отсутствует/5 г
Сальмонелла	Отсутствует/10 г
Xanthomonas campestris	Отсутствует/1 г
Этанол	≤500

Фасовка: мешки по 25 кг

Производитель: Китай

Гарантийный срок хранения: 2 года

Применение: основное применение – для долговременной стабилизации растворов, повышения вязкости и эластичности, предотвращения расслоения и выпадения осадка в суспензиях, снижения влагопотери продуктов при замораживании и термообработке и увеличения сроков их хранения. Ксантановая камедь хорошо смешивается с различными веществами, образуя устойчивые соединения. В отличие от аналогичных добавок-стабилизаторов, не теряет своих свойств в очень большом диапазоне температур (от -18°C до 120°C), кислотности (pH от 2 до 12), так же устойчива к высоким концентрациям соли и к активным натуральным ферментам, которые содержатся в специях и пряных травах.

- **в пищевых системах** ксантановая камедь используется в качестве загустителей, гелеобразователей и стабилизаторов. Она хорошо растворима в холодной и горячей воде, молоке, а также в растворах соли и сахара.

- **в производстве бытовой химии** используется в качестве загустителя. Даже при минимальной концентрации получается вязкий стабильный раствор. Ксантан растворяется в холодной и теплой воде, этиловом спирте и глицерине. При этом эмульсии с использованием этой камеди более густые в состоянии покоя, а при перемешивании становятся более жидкими. Для повышения свойств эмульсии, можно сочетать ксантан с гуаром или камедью рожкового дерева, а так же другими загустителями.

*Согласно оригинальному сертификату производителя