FICHA TECNICA

Goma Guar

Grado alimentario · SIN 412

Descripción general del producto

Aditivo espesante natural y gelificante. Se obtiene por prensado de los granos de guar, una legumbre asiática. **Aditivo de grado alimentario.**

N° SIN	412. Fuente: DS 977/96, Art. 150
Ingesta diaria admisible	BPF[1]. Fuente: DS 977/96, Art. 150
Uso previsto	Se emplea en la elaboración de zumos, jugos, néctares, refrescos, yogures, gelatinas, helados, panadería, pastelería, salchichas, embutidos y productos cárnicos. Se usa en productos para celíacos, laxantes y en medicina para reducir la hiperglucemia en diabéticos y personas obesas.
Declaración de ingredientes	Goma guar
País de origen	India

Características organolépticas

Apariencia	Polvo particulado; retención de 10 % en malla 200. Soluble en agua helada.
Color	Beige claro
Aroma y sabor	Característico

Características fisicoquímicas

Parámetro	Unidad	Valor mínimo	Valor máximo	Estándar analítico
Humedad	%	—	12	FCC-E412
Proteína (N × 6,25)	%	—	5	FCC-E412
Cenizas	%	—	1	FCC-E412
Materia insoluble en ácido	%	—	3	FCC-E415
Contenido de goma	%	79	—	FCC-E412
pH	—	5,5	7,0	FCC-E412
Mercurio	ppm	—	1	FCC-E412
Cadmio	ppm	—	1	FCC-E412
Peróxidos orgánicos	meq/kg	—	0,7	FCC-E412
Furfural	ppm	—	1	FCC-E412
Prueba para galactosa	—	Cumple		FCC-E412
Prueba para manosa	—	Cumple		FCC-E412

Parámetro	Unidad	Valor mínimo	Valor máximo	Estándar analítico
Pentaclorofenol	mg/kg	—	0,1	FCC-E412
Viscosidad* a las 2 h	cps	5.000	—	FCC-E412
Viscosidad* a las 24 h	cps	5.000	—	FCC-E412
* Solución al 1 % en agua destilada helada, viscosímetro Brookfield RVT, 20 rpm a 25 °C, husillo N° 4.				

Información nutricional[2]

Nutriente	Unidad	Por 100 g
Energía	kcal	350
Proteínas	g	4,7
Grasa total	g	0
Grasa saturada	g	0
Grasa monoinsaturada	g	0
Grasa poliinsaturada	g	0
Colesterol	mg	0
Carbohidratos disponibles	g	0
Azúcares totales	g	0
Fibra dietaria total	g	82,3
Fibra soluble	g	82,3
Fibra insoluble	g	3
Sodio	mg	33,3

Características microbiológicas

Parámetro	Unidad	Valor mínimo	Valor máximo
Recuento de aerobios mesófilos	UFC/g	—	5.000
Hongos y levaduras	UFC/g	—	200
E. coli	/25 g	Ausencia	
Salmonella	/25 g	Ausencia	

FICHA TECNICA

FICHA TECNICA

Declaración de alérgenos

Ingrediente alergénico (Res. 427 del 03/07/10, Minsal)	Está como ingrediente	Presente en la línea de producción	Presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Huevos y sus productos	NO	NO	NO
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada, centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos	NO	NO	NO
Pescados y productos pesqueros	NO	NO	NO
Maní, soya y sus productos	NO	NO	NO
Nueces y productos derivados	NO	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más	NO	NO	NO
Crustáceos y sus productos	NO	NO	NO
Sésamo y derivados[3]	NO	NO	NO

Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase primario	Bolsa plástica de polietileno
Envase secundario	Saco de papel kraft recubierto
Peso neto	25 kg
Vida útil	24 meses a partir de su fecha de elaboración
Condición de almacenamiento	Envase original sellado, en lugar fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente y protegido de la luz solar.

Declaraciones

GMO	No contiene ingredientes de organismos genéticamente modificados.
Energía ionizante	No contiene materias primas sometidas a procesos de energía ionizante.
Micotoxinas	No aplica, de acuerdo con lo establecido por el DS 977, Art. 169, párrafo IV.
Residuos de pesticidas	No aplica, de acuerdo con lo establecido por el DS 977, Art. 162, párrafo II.

Declaración de metales pesados

El producto no presenta riesgos de metales pesados. No obstante, se establece un análisis de riesgo a las materias primas de mayor incidencia, de acuerdo con lo requerido por el DS N° 977/96 (Chile). Los parámetros de control anual de metales pesados para las materias primas más incidentes son los siguientes:

Parámetro	Unidad	Valor máximo	Frecuencia de análisis
Zinc (Zn)	ppm	100	Anual
Cobre (Cu)	ppm	10	Anual
Plomo (Pb)	ppm	2	Anual
Selenio (Se)	ppm	0,3	Anual

Certificaciones del fabricante

ISO	9001 / 22000
GFSI	BRC – FSSC 22000
Halal	Sí
Kosher	Sí

Información adicional

La información contenida en esta ficha técnica corresponde a lo declarado por el proveedor de origen.

[1] Buenas prácticas de fabricación.
[2] Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes.
[3] Incluido a solicitud de cliente según exigencia FDA, enero 2023.

FICHA TECNICA