

## ПИЩЕВАЯ КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ 80 MESH

Ксантановая камедь – это вид гидрофильного биологического полисахарида, который изготавливается из кукурузного крахмала после ферментации с Ксантомонас кампестрис, экстракции, сушки и измельчения. Благодаря её великолепному эффекту в качестве загустителя и стабилизатора, сдвиговой стойкости и уникальному реологическому свойству псевдопластичности, ксантановая камедь широко применяется в пищевой, фармацевтической, химической, нефтяной и других сферах.

FUFENG®80 - пищевая ксантановая камедь 80 mesh.

### Спецификация

Параметр	Спецификация	Метод
Внешний вид	Беловатый или светло-желтый порошок	DFFXC001
Размерчастиц(mesh)mesh)	100% проходят 60 mesh. Не менее 95% проходят 80 mesh.	DFFXC004
Вязкость,(mesh)хч,1%KCL))	1600-1800	DFFXC011
Упругость при сдвиге	≥6,5	DFFXC016
V1/V2	1,02~1.45	DFFXC013
pH(mesh)1%p-ра)	6-8	DFFXC006
Потеряприсушке(mesh)%)	≤15	DFFXC003
Зола (mesh)%)	≤16	DFFXC027
Свинец(mesh)ппм)	≤2	DFFXC029
Общийазот(mesh)%)	≤1,5	DFFXC009
Пировинограднаяк-та (mesh)%)	≥1,5	DFFXC008
Общее количество бактерий (mesh)КОЕ/г)	≤2000	DFFXC031
Плесени/Грибы(mesh)КОЕ/г)	≤100	DFFXC032
Бактерии кишечной группы (mesh)НВЧ/г)	≤0,3	DFFXC033
Сальмонелла	Отсутствует	DFFXC034

Применение: Соусы для салатов, майонез, напитки и т.д.

Упаковка: 25 кг бумажный мешок, бумажная бочка и коробка, все с внутренним полиэтиленовым вкладышем.

Хранение: Хранить в вентилируемом чистом сухом прохладном месте. Нельзя хранить с ядовитыми, вредными и коррозионными субстанциями.

Срок годности: 24 месяца с даты производства при соблюдении условий хранения в невскрытой оригинальной упаковке.