

## 1. DESCRIPCIÓN

Carbohidrato polimerizado obtenido del endospermo de la molienda de las semillas de guar. Es utilizado como agente espesante para productos alimenticio como helados, pasteles, salsas, jugos, mermeladas, jaleas.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| ORGANOLÉPTICAS                  |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Color                           | Blanco a crema     |
| Apariencia                      | Polvo fino         |
| Sabor y olor                    | Sin sabor ni aroma |
| FÍSICO-QUÍMICAS                 |                    |
| Humedad (%)                     | 12 máx.            |
| pH (solución 1%)                | 5.5 – 6.5          |
| Cenizas (%)                     | 1 máx.             |
| Viscosidad (1%)                 |                    |
| por 2 horas (cps/min)           | 5.300 mín.         |
| por 24 horas (cps/min)          | 5.500 mín.         |
| Granulometría #200 (% a través) | 97 mín.            |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS      |                    |
| Recuento total (ufc/g)          | 10.000 máx.        |
| Coliformes (ufc/g)              | Negativo           |
| E.Coli                          | Negativo           |
| Hongos y Levaduras (ufc/g)      | 500 máx.           |
| Salmonella                      | Negativo           |

## 3. PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft multicapa con revestimiento interno de polietileno. Peso neto 25 kg.

## 4. VIDA ÚTIL

24 meses, si se mantienen las condiciones de almacenamiento.

## 5. ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar en su envase original sellado, en un lugar limpio, seco y ventilado, a temperatura ambiente y protegido de la luz solar.