



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 24/03/2020

Saisie / Done by / Erstellung: AH

FT-060615-GOMME XANTHANE-14-119-01-02

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060615
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Xanthan - N° 10
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Gomme xanthane Xanthan gum Xanthan

Epaississant universel pour préparations sucrées ou salées
Thickener for sweet or savoury preparations
Verdickungsmittel für süße oder salzige Zubereitungen

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étrangers. Aspect : poudre. Couleur : blanc ou blanc jaunâtre
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : white or yellowish-white
Geruch-Geschmack : keiner. Ohne Fremdgeruch oder Fremgeschmack. Aspekt : Pulver. Farbstoff : weiß oder gelblich-weiß

EAN / UC

3614680606154

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : épaississant(s) : E415.

Ingredient(s) : thickener(s) : E415 (xanthan gum).

Zutat(en) : Verdickungsmittel(n) : E415.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

1 kg

Produit conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.

Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.

Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiv Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Granulométrie / Particule size / Körnung

< 0,250 mm : 100%

< 0,180 mm : min 95%

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit

< 12%

pH

6,0 - 8,0 (1% solution)

Viscosité / Viscosity / Viskosität

1400 - 1600 (1% xanthan gum in 1% KCl solution Brookfield LVTD, spindle3, 60 rpm, 25°C (mPa s))

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 5 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 300/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 300/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	725 KJ / 180 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	5 g
Sel / Salt / Salz	0 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

• Dissoudre **Xanthan** dans l'eau froide à l'aide d'un fouet ou d'un mixer
 • À des dosages moyens à élevés, la viscosité de la préparation de Xanthan devient si importante que les bulles d'air incorporées durant la mise en oeuvre sont piégées. Il est alors possible d'utiliser un cuiseur ou une scelleuse sous-vide pour les faire s'échapper

• Dissolve **Xanthan** in cold water with a whisk or mixer
 • At medium to high dosages, the viscosity of the **Xanthan** preparation becomes so high that the air bubbles incorporated during application are trapped. It is then possible to use a cooker or vacuum sealer to make them escape

• **Xanthan** in kaltes Wasser mit einem Mixer oder einem Schneebesen auflösen.
 • Mit mittleren oder höheren Dosierungen wird die Zähflüssigkeit der **Xanthan** Zubereitungs so hoch, dass die Luftblasen in der Zubereitung eingeschlossen werden. Es ist möglich einen Vakkumgarer zu nutzen um die entzufern.

Dosage recommandé : 1 - 4%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 1 - 4%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 1 - 4%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : Cette matière confère une grande résistance face à la congélation/décongélation. Elle présente par ailleurs une thermoréversibilité optimale

Comment / Limitations: This material is highly resistant to freezing/thawing. It also has optimal thermo-reversibility.

Kommentar / Einschränkungen: **Xanthan** ist gefrier- und auftauenbeständig. Es ist auch Thermoreversible.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Some additives may be restricted by quantity limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzlichen Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen, ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☒ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☐ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.