


**FICHA TECNICA**
**TECHNICAL DATA SHEET**

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Goma de guar– BIO (E412) <i>Guar gum- BIO (E412)</i>	
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Cyamopsis tetragonolobus</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	GG	
Origen <i>Origin:</i>	China	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Goma de guar <i>(100% guar gum from organic production)</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

**Descripción (Description):**

La goma de guar, también llamada **guaran**, es el polisacárido de reserva nutricional de las semillas de *Cyamopsis tetragonoloba*, una planta de la familia de las leguminosas. En India esta planta se ha utilizado en la dieta humana durante cientos de años.

*Guar gum, also called guaran is the nutritional reserve polysaccharide of the seeds of Cyamopsis tetragonoloba, a plant of the legume family. In India, this plant has been used in the human diet for hundreds of years.*

**Información nutricional**
**Nutritional facts**

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g ( <i>Values per 100g</i> )
Energía ( <i>Energy</i> )	794 kJ/190 kcal
Proteínas ( <i>Protein</i> )	5,0 g
Hidratos de Carbono ( <i>Carbohydrates</i> )	<1.0g
De los cuales azúcares ( <i>Sugars</i> )	<1.0g
Grasas ( <i>Fatty acids</i> )	<1.0g
De los cuales saturadas ( <i>Saturated</i> )	<1.0g
Fibra ( <i>Dietary fibre</i> )	82,0g
Sal ( <i>Salt</i> )	0,05g

Características ( <i>Characteristics</i> )	Composición y valores ( <i>Composition and value</i> )	
Organolépticas <i>(Sensory)</i>	Color ( <i>Colour</i> ):	Blanco a amarillento ( <i>white to yellowish white</i> )
	Olor ( <i>Smell</i> ):	Característico ( <i>Characteristic</i> )
	Sabor ( <i>Taste</i> ):	Característico ( <i>Characteristic</i> )
	Aspecto ( <i>Appearance</i> ):	Homogéneo ( <i>Homogeneous</i> )
	Textura ( <i>Texture</i> ):	Polvo ( <i>Powder</i> )
Físico-Químicas <i>(Physico-chemical)</i>	Pureza total ( <i>Total purity</i> ): 99.99% Humedad ( <i>Humidity</i> ): <12 % Sieve: <i>min 92 % &lt; 200 mesh</i>	

Microbiológicas <i>(Microbiological)</i>	Recuento Total de placas ( <i>Total plate count</i> ): <1000 UFC/g Levaduras ( <i>Yeast</i> ): <500 UFC/g Moho ( <i>Moulds</i> ): < 500UFC/g Coliformes ( <i>Coliforms</i> ): Ausencia <i>E.coli</i> : Ausencia en1g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>
---	--

<b>Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media</b> <i>(Packaging, sizes, storage and half-life):</i>				
Formatos( <i>Sizes</i> )	10kg	5 kg	1kg	
Unidades por caja <i>(Units per box)</i>	-	-	3	
Embalaje <i>(Packaging)</i>	Bolsa de polietileno dentro de saco de papel ( <i>Polyethylene bags inside a kraft paper sac</i> )	Bolsa de polietileno ( <i>Polyethylene bags</i> )	Cubo PET ( <i>PET cube</i> )	
Almacenamiento <i>(Storage)</i>	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (&lt;21°C – HR 70%) protected from the sun.</i>			
Vida media <i>(Half-life)</i>	18 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>18 months. As long as the storage conditions are respected.</i>			

<b>Proceso (Process):</b>
<p>En origen: Cosecha, deshidrato de semillas, limpieza, selección, molienda del endospermo de las semillas, envasado y detección de metales.</p> <p><i>Harvest, dehydrated seeds, cleanind, selection, ground of endosperm, packing and metal detection.</i></p> <p>En almacenes de EcoAndes:Recepción, control visual, almacenamiento y venta. <i>In Ecoandes warehouse:Reception, visual checking, storage and sale.</i></p>

<b>Modo de empleo (Use):</b>
<p>En cocina se emplea como estabilizador / espesante / emulsionante que se puede usar para agregar viscosidad en una amplia gama de aplicaciones alimentarias. La dosis depende de la estructura deseada en el producto final. La goma de guar puede remplazar al almidón de maíz y otros espesantes que contienen gluten. También tiene la ventaja de no requerir calor para actuar.</p> <p><b>Dosis (orientativas)</b></p> <p>Si se necesita remplazar almidón de maíz, se recomienda usar 1/8 de su cantidad de goma guar.</p> <p>Para espesar helados (evita la aparición de cristales durante el congelado): no usar más de la mitad del peso de base del líquido de la mezcla.</p> <p>La cantidad de goma guar siempre debe ser menor a la del espesante que se desea remplazar, excepto cuando se quiera remplazar a la goma xantana, que se usa en la misma proporción.</p> <p><i>In the kitchen it is used as a stabilizer / thickener / emulsifier that can be used to add viscosity in a wide range of food applications. The dose depends on the desired structure in the final product.</i></p> <p><i>Guar gum can replace cornstarch and other thickeners that contain gluten. It also has the advantage of not requiring heat to act.</i></p> <p><b>Dose (indicative)</b></p> <p><i>If you need to replace cornstarch, it is recommended to use 1/8 of its quantity of guar gum.</i></p> <p><i>To thicken ice creams (prevents the appearance of crystals during freezing): do not use more than half the base weight of the liquid in the mixture.</i></p> <p><i>The amount of guar gum must always be less than the thickener to be replaced, except when you want to replace xanthan gum, which is used in the same proportion.</i></p>

<b>Aceptable para (Acceptable for):</b>	
Vegetarianos <i>Vegetarians</i>	Si-Yes
Veganos <i>Vegans</i>	Si-Yes
Lactovegetarianos <i>Lactovegetarians</i>	Si-Yes

Análisis multiresiduos ( <i>Multiresidues analysis</i> )	Libre de pesticidas ( <i>Free from pesticides</i> )
Producto OGM ( <i>GMO product</i> )	NO
Producto Irradiado ( <i>Irradiated product</i> )	NO
Contiene Aditivos ( <i>Additives presence</i> )	NO
Contiene Estabilizantes ( <i>Presence of stabilizers</i> )	NO

<b>Declaración de alérgenos (Allergens list):</b> + = Presencia ( <i>present</i> ); - = Ausencia ( <i>absent</i> ); ? = Desconocido ( <i>Unknown</i> ); * = Posible contaminación cruzada ( <i>Possible cross contamination</i> )	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. ( <i>Cereals containing gluten and derived products</i> ).	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos. ( <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i> ).	-
Huevos y productos a base de huevo. ( <i>Eggs and egg products</i> ).	-
Pescado y productos a base de pescado. ( <i>Fish and fish products</i> ).	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. ( <i>Peanuts and peanut products</i> ).	-
Soja y productos a base de soja. ( <i>Soy and soy-based products</i> ).	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). ( <i>Milk and its derivatives (including lactose)</i> ).	-
Frutos de cáscara. ( <i>Nuts</i> ).	-
Apio y productos derivados. ( <i>Celery and derived products</i> ).	-
Mostaza y productos derivados. ( <i>Mustard and derived products</i> ).	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. ( <i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i> ).	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> total. ( <i>Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO<sub>2</sub></i> ).	-
Altramuces y productos a base de altramuces. ( <i>Lupins and lupine-based products</i> ).	-
Moluscos y productos a base de moluscos. ( <i>Molluscs and shellfish products</i> ).	-

<b>Nota (Note):</b>
<p>Toda la información presente se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.</p> <p>Si tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas y la necesidad de este producto para ajustarse a otra legislación que no sea la especificada, debe ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad a través del 918307266 o <a href="mailto:ecoandescalidad@gmail.com">ecoandescalidad@gmail.com</a>.</p>

*All information in our product specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change.*

*If you intend to use our products for vulnerable consumers (the allergenic, infants and young children, elderly citizens or immuno-compromised) you must note that this product is not sold as being specifically suitable for these groups. You are under the obligation to determine suitability for each batch of product bought. For any questions related to the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to conform to other legislation than stated in this specification, you are requested to contact our quality department via +34 918307266 or [ecoandescalidad@gmail.com](mailto:ecoandescalidad@gmail.com).*

Última actualización: 20 de marzo de 2020

*Last updated: March 20, 2020*