

FECHA REVISIÓN	FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025		
Página 1 de 2 No. 001		
GOM-02	FICHA TECNICA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	GOMA XANTANA (E-415)
DESCRIPCIÓN	La goma xantana es un polisacárido producido por fermentación de <i>Xanthomonas campestris</i> . Se usa como estabilizante, espesante y agente de suspensión.
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco Jesús María, Aguascalientes México. Tel. +52 (449) 153-44-34 www.fresamx.com
APLICACIONES	En la industria alimentaria en México se aplica en: <ul style="list-style-type: none"> • Productos lácteos y análogos: quesos untados, yogurts, bebidas lácteas, bases en polvo (mejora viscosidad y estabilidad). • Salsas y aderezos: evita la separación de fases (agua/aceite). • Bebidas: mantiene partículas suspendidas (jugos con pulpa, bebidas con especias). • Panificación y repostería: sustituye gluten en productos libres de gluten, mejora la retención de agua. • Cárnicos y embutidos: retiene humedad y mejora textura. • Helados y postres congelados: evita la formación de cristales de hielo, mejora cremosidad. • Sopas y caldos instantáneos: aporta cuerpo y estabilidad.
USOS Y BENEFICIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Incrementa viscosidad a bajas concentraciones. • Compatible con altas y bajas temperaturas, variaciones de pH y sales. • Es estable durante procesos de pasteurización, congelación y descongelación. • Se combina bien con otras gomas (guar, carragenina, CMC) para sinergia de textura.
DOSIFICACIÓN	La dosis depende de la aplicación y la textura deseada.

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 2 de 2	No. 001		
GOM-02		FICHA TECNICA	

	Aplicación		Rango típico (% p/p)
		Aplicaciones Generales	
	Quesos análogos fundidos / untables:		0.25 – 0.35
	Bebidas lácteas / sustitutos de leche:		0.05 – 0.30
	Salsas, aderezos, ketchups		0.10 – 0.30
	Helados y postres congelados		0.20 – 0.40
	Panificación (sin gluten)		0.20 – 0.50
	Productos en Polvo (análogo, lácteos, sopas)		0.05 – 0.20
	<p>Es decir, para queso análogos fundidos 0.25% p/p – 0.35 %p/p sería 0.25 gr a 3.5 gr por cada kilogramo de producto terminado. 1%p/p= 10 gr por 1 kg de producto terminado. O para 100 kg de producto terminado si se desea usar 0.25% p/p se usarían 250 gr de goma xantana.</p>		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	ANÁLISIS		
	Viscosidad (1% kCL, cps)		1200 – 1700
	pH		6.0 – 8.0
PRESENTACION	Saco de papel Kraft con bolsa interna de polietileno. Contenido de bulto 25 kg o por kg.		
ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Recomendado mantener a 15-25°C, protegido de la luz solar directa y calor excesivo, la Humedad ya que es higroscópico. - Mantener el empaque perfectamente cerrado. - Evitar exposición prolongada al aire porque puede formar grumos por absorción de agua. 		
CADUCIDAD	Consumo preferente a 2 años. (bajo condiciones recomendadas)		

La tecnología plasmada en el presente se genera a través de experiencias empresariales que a la fecha han generado los resultados esperados. Sin embargo, los resultados que se obtengan de la aplicación de esta en muchas ocasiones dependen de variables imprevisibles que corresponden al entorno, específico de cada lugar en que se lleve a cabo.

Las sugerencias o recomendaciones facilitadas no garantizan o son garantía de ninguna forma ya sea de manera implícita o expresa. Los compradores deberán realizar sus propias pruebas e investigaciones para determinar la efectividad de los productos en sus procesos, productos y prevenir cualquier posibilidad de responsabilidad legal proveniente de su uso.

Por lo tanto, no es responsabilidad de Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. los resultados finales obtenidos, por lo que, no constituye una garantía o compromiso de responsabilidad o implicaciones de cualquier índole con relación a su uso con respecto a patentes o regulaciones alimenticias locales, regionales o nacionales.