

Version: 6.0	Issued on: 09.01.2024 By: Anita Michaelis	Checked and Released on: 10.01.2024 By: Anna Fortmann
Reason for Change: Viscosity(before min. 1300 cps), general update acc. E 415		Filing: Total Pages: 3 Name of Document: Product Specification

**Product Specification /
Produktspezifikation**

**Xanthan Gum / Xanthan
E 415**

Types/ Typen		Granulometry/ Korngrößenverteilung
Xanthan 4000	40 mesh	min. 98% through/ durch 42 mesh max. 20% through/ durch 200 mesh
Xanthan 1000	80 mesh	min. 99% through/ durch 60 mesh min. 95% through/ durch 80 mesh
Xanthan 2000	200 mesh	min. 99% through/ durch 80 mesh min. 92% through/ durch 200 mesh
Xanthan 160 - KL	16 mesh	min. 100% through/ durch 12 mesh max. 10% through/ durch 80 mesh

Chemical name/ Chemische Bezeichnung:	not specified/ nicht spezifiziert	CAS-No./ CAS-Nr.:	11138-66-2
Chemical formula/ Chemische Formel:	$C_{35}H_{49}O_{29}$	EINECS-No./ EINECS-Nr.:	234-394-2
Origin/ Ursprung:	Fermentation	Molecular weight/ Molekulargewicht:	appr./etwa 1 000 000

Property / Eigenschaft	Remark / Bemerkung	Unit / Einheit	Specification / Spezifikation	
			min	max
Appearance/ Aussehen			Creme-coloured powder/ Cremefarbiges Pulver	
Assay/ Gehalt	On the dried basis/ In der Trockenmasse	[%]	91	108
Solubility/ Löslichkeit			Soluble in water, insoluble in Ethanol/ Löslich in Wasser, nicht löslich in Ethanol	
Loss on Drying / Trocknungsverlust	105 °C, 2.5 h	[%]		15
Viscosity/ Viskosität	1% KCl, 25 °C	[cps]	1200	1700
Shear rate/ Schergeschwindigkeit			6,5	
V1:V2			1,02	1,45

Version: 6.0	Issued on: 09.01.2024 By: Anita Michaelis	Checked and Released on: 10.01.2024 By: Anna Fortmann
Reason for Change: Viscosity(before min. 1300 cps), general update acc. E 415		Filing: Total Pages: 3 Name of Document: Product Specification

**Product Specification /
Produktspezifikation**

Xanthan Gum / Xanthan E 415				
Property / Eigenschaft	Remark / Bemerkung	Unit / Einheit	Specification / Spezifikation	
			min	max
pH/ pH-Wert	1 % solution/ 1%ige Lösung		6	8
Total ash/ Asche insgesamt	On the anhydrous basis; determined at 650°C after drying at 105°C for 4h/ Bezogen auf die Trockenmasse; bestimmt bei 650°C nach 4h Trocknen bei 105°C	[%]		16
Pyruvic acid/ Brenztraubensäure		[%]	1,5	
Nitrogen/ Stickstoff		[%]		1,5
Ethanol and propan-2-ol/ Ethanol und Propan-2-ol	Singly or in combination/ Einzel oder zusammen	[mg/kg]		500
Lead/ Blei		[mg/kg]		2
Total plate count/ Gesamtkeimzahl		[cfu/g; KbE/g]		2000
Yeasts and moulds/ Hefen und Schimmelpilze		[cfu/g; KbE/g]		100
E. Coli		[cfu/5g; KbE/5g]	absent/ nicht nachweisbar	
Salmonella/ Salmonellen		[cfu/10g; KbE/10g]	absent/ nicht nachweisbar	
Xanthomonas campestris		[cfu/g; KbE/g]	Viable cells absent/ Keine lebensfähigen Zellen	

Remark/ Hinweis

**Xanthan gums may contain residual enzyme activity./
Xanthane können Enzymrestaktivitäten aufweisen.**

Version: 6.0	Issued on: 09.01.2024 By: Anita Michaelis	Checked and Released on: 10.01.2024 By: Anna Fortmann
Reason for Change: Viscosity(before min. 1300 cps), general update acc. E 415		Filing: Total Pages: 3 Name of Document: Product Specification

**Product Specification /
Produktspezifikation**

Xanthan Gum / Xanthan E 415

Packaging/ Verpackung: 25 kg multiply paper bags/ cartons, with PE-Inliner/
25 kg mehrlagiger Papiersack/ Karton, mit PE-Innenhülle

Shelf life/ Mindesthaltbarkeit: 2 years from date of production under recommended storage conditions/
2 Jahre ab Produktionsdatum bei empfohlener Lagerung

Storage/ Lagerung: Keep in tightly closed original packing, at ambient temperature, in clean and dry place, away from direct sunlight and water/ In dicht verschlossener Originalverpackung, bei Umgebungstemperatur, sauber und trocken, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Wasser lagern

Quality/ Qualität: Complies with the purity criteria for the specified product according to regulation (EU) No 231/2012 as well as with regulation (EC) No 1333/2008 and regulation (EC) No 1831/2003. Results and methods as outlined in JECFA description of methods. / Entspricht den Reinheitskriterien für das spezifizierte Produkt gemäß der VO (EU) Nr. 231/2012 sowie der VO (EG) Nr. 1333/2008 und VO (EG) Nr. 1831/2003. Ergebnisse und Methoden gemäß JECFA-Methodenbeschreibung.

Functional group if used in feed/ Funktionsgruppe, wenn Einsatz in Futtermitteln: Category: Technological additive (Cat. 1, Code E 415), Functional Group: Emulsifying and stabilizing agents, thickeners and gelling agents/ Kategorie: Technologischer Zusatzstoff (Kat. 1, Code E 415), Funktionsgruppe: Emulgator, Stabilisator, Verdickungs- und Geliermittel

Allergens: When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	NO	NO	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO