



Pectine jaune 500g

Gelbes Pektin 500g

REF. SO38894



Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: PECTINA JAUNE SOSA

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO GELIFICANTE PARA PREPARACIÓN A BASE DE FRUTAS / GELLING POWDER FOR FRUIT BASED PREPARATION/ POUDRE GÉLIFIANTE POUR PRÉPARATION À BASE DE FRUITS

Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco cremoso a marrón claro / Creamy-white to light-brown powder / Poudre blanc crème à brun clair.

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients Orígenes / Origin / Origines Naturaleza/Nature

Aplicaciones/Applications

Espesante: pectina (E440i) / Thickener: pectin (E440i) / Épaississant: pectine (E440i)

Alemania / Germany / Allemagne

Vegetal/ Végétale

Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido / Mix the pectin with the sugar. Incorporate the pulp with strong stirring. Bring to a boil and add the acid / Mélanger la pectine et le sucre. Incorporer à la pulpe en agitant fortement. Porter à ébullition et ajouter l'acide.

Aplicación / Application: Especialmente indicado para la fabricación de productos de confitería con o sin pulpa, a una dosis de 1 a 2%. Exclusivamente para uso alimentario /Especially suitable for the manufacture of confectionery products with or without pulp, at a dose of 1 to 2%. Exclusively for food grade / Particulièrement adapté à la fabrication de produits de confiserie avec ou sans pulpe, à une dose de 1 à 2%. Exclusivement à usage alimentaire.

Observaciones / Observations: Obtenido de piel de cítricos. Este tipo específico de pectina tiene una temperatura de cuajado baja en comparación con la pectina estándar y por lo tanto ofrece ventajas significativas en la manipulación y producción de la confitería. La gelificación se produce mediante la adición de ácido en solución como etapa final después de la cocción. Termo-irreversible. / Obtained from citrus peel. This specific type of pectin has a low setting temperature compared to standard pectin and therefore offers significant advantages in confectionery handling and production. Gelation occurs by adding acid in solution as a final step after cooking. Thermo-irreversible. / Obtenu à partir d'écorces d'agrumes. Ce type spécifique de pectine a une température de prise basse par rapport à la pectine standard et offre donc des avantages significatifs dans la manipulation et la production de confiserie. La gélification se produit en ajoutant de l'acide en solution comme étape finale après la cuisson. Thermo-irréversible.

Elaboraciones / Elaborations: Gominolas, pastas de frutas, mermeladas y rellenos horneables / Gummies, fruit pastes, jams and bakeable fillings / Gummies, pâtes de fruits, confitures et garnitures à cuire.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 8 - 22 g/Kg

Alérgenos /Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --

Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:

Huevos, cacahuètes, Soja y productos a base de soja, leche y derivados, Frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos. / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, Nuts, Celery, Mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.



Pectine jaune 500g

Gelbes Pektin 500g

REF. SO38894



Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie:	940 KJ / 230 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	35 g	Sal / Salt / Sel:	9,6 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	27 g	Sodio / Sodium / Sodium:	3850 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	1,5 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	39 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁵
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacters(ufc/ml)	<10

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
58030017 	8414933568094	18414933568091	28414933568098	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>