

 Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 2			
		Data / Date: 20/12/2021			
		Código producto / Product code / Code produit:			
		-			
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48654			
		Código de Aduana / HS code / Code douane:			
		1302 20			
		RGSEAA: 31.01506/B			
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: PECTINA JAUNE / PECTIN JAUNE / PECTINE 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 légalePOLVO GELIFICANTE PARA PREPARACION A BASE DE FRUTAS / GELLING POWDER FOR FRUIT BASED PREPARATION / POUDRE GELIFIANTE POUR PREPARATION A 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 / Ingrédients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Espestante: 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 / PParticulièrement 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. Termoirreversible. / 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.		
Sacarosa / Sucrose / Saccharose	Alemania / Germany / Allemagne	Vegetal/ Végétale			
Correctores de acidez: difosfato tetrasódico (E450iii), citrato tripotasico (E332ii), ácido cítrico (E330) / Acidity regulator: tetrasodium diphosphate (E450iii), tripotassium citrate (E332ii), citric acid (E330) / Correcteurs d'acidité: tétrasodium diphosphate (E450iii), tripotassium citrate (E332ii), acide citrique (E330)	Alemania / Germany / Allemagne	Sintético / Synthetic / Synthétique			
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:					
8 - 22 g/Kg					
Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe					
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, cacahuetes, 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.		
Alérgenos /Allergens / Alergènes - EUA/ USA/ US					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de:		
			Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía / Energy / Energie :	940 KJ / 230 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	27 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C	0 mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins /Protéines :	1,5 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	9,6 g	Potasio / Potassium :	3360 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	3850 mg	Calcio / Calcium :	25 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	39 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	35 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg		
Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		Cenizas/ Ash/ Cendres: 17%			
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur		Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organisme		Valor / Valeur
Staphilococcus (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
48654 	8414933005995	14149330059951	24149330059958	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’inviolabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l’écriture sur le document de livraison.							
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <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.							
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat				
No OGM	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☐	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒