

PECTAGEL 843

Poudre fine de couleur blanche, crème à beige clair, insipide et inodore

DESCRIPTION

Composition / étiquetage

Pectine de fruits faiblement estérifiée et amidée :	E440
Carraghénane :	E407
Polyphosphate de sodium :	E450
Orthophosphate de calcium :	E341

Produit standardisé par ajout de sucres.

Mode d'action / Propriétés

Utilisé dans l'industrie alimentaire comme épaississant et gélifiant pour obtenir des suspensions, des gels très souples et thixotropes qui se fluidifient aisément par agitation ou par chauffage (thermoréversibilité).

La gélification apparaît lors du refroidissement par interaction de la pectine avec le calcium disponible. La texture finale est obtenue après 24 heures.

1635

Doses indicatives, selon le brix final désiré (55 à 70° BRIX)

0,4 à 1% dans les fabrications de sauces acides et neutres, pour desserts laitiers ou glacés.

1 à 1,5 dans les ripples

0,3 à 0,5 % dans les sauces caramels pour nappage

... / ...

Mode d'emploi

Dans un récipient bien sec, prémélanger le pectagel 843 avec à 3 à 5 fois son poids de sucre puis verser la préparation sous vive agitation. Maintenir l'agitation jusqu'à dispersion complète.
L'incorporer à un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrés de sucres > 65° brix)

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (perte au séchage 2 heures à 105°C)	12 % au maximum
Arsenic (As)	inférieur à 3 ppm
Plomb (Pb)	inférieur à 10 ppm
Cuivre (Cu)	inférieur à 60 ppm
Cendres totales	16 % au minimum
pH (solution aqueuse à 1%)	4,5 à 6,0 à 20°C
Granulométrie	98 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes banaux totaux	2000 germes par gramme au maximum
Moisissures et levures	200 germes par gramme au maximum
Germes pathogènes (salmonelles, E.Coli...)	test négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boite de 1 Kg net.
 caisse carton de 25 Kg net doublé polyéthylène.

Conditions de Conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
 25°C et humidité relative de 65%.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1635A - 25Kgs ⇒ 1635K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.