

Unipectine™ OF 400 SB

DESCRIPTION

Additif alimentaire utilisé comme agent texturant.
C'est un épaississant et/ou gélifiant (en présence d'ions calcium) particulièrement adapté aux préparations fruitées, à un dosage de 0,20 à 1 % en fonction de la formulation et de la texture souhaitée.

MATIÈRE(S) PREMIÈRE(S)

Pomme

Citrus

Ce produit est constitué de:

- Pectine Faiblement Estérifiée E 440i
- Saccharose

Pays d'origine

France

SPÉCIFICATIONS

Spécifications Chimiques/Physiques

Paramètre		Unité	Mini	Typique	Maxi	Text
Application test						pass test
Granulométrie	> 315 µm	%			1	
Perte à la dessiccation		%			12	
pH	1% sol.		4.3		5	

Spécifications Microbiologiques

Paramètre		Unité	Mini	Typique	Maxi	Text
E. coli	/g					absent
Salmonelle	/25g					absent

Données typiques

Paramètre		Unité	Typique
Apparence			blanc-crème à beige-clair poudre
Odeur + goût			neutre
Degré d'estérification		%	29

Déclaration allergène (Dispositions légales)
Présence/absence des ingrédients

	Presence	Commentaire
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	*
Blé et produits dérivés	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	
Graines de soja et produits dérivés	Non	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	Non	
Noix et produits dérivés	Non	**
Céleri et produits dérivés	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	
Graines de sesame et produits dérivés	Non	
Dioxyde de soufre et sulfites	Non	
Lupins et produits dérivés	Non	
Mollusques et produits dérivés	Non	

* Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)

La liste des allergènes ci-dessus est conforme avec l'annexe II du règlement (UE) n ° 1169/2011 concernant l'information alimentaire pour les consommateurs.

La liste des allergènes ci-dessus est conforme avec l'étiquetage des allergènes alimentaires et la protection du consommateur (FALCPA)

La liste des allergènes ci-dessus est conforme avec Santé Canada, l'Agence canadienne d'Inspection des Aliments (CFIA)

** Noix : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland.

Information diététique

Valable pour	Certifié		Commentaire
Halal	Oui	Oui	
Casher	Oui	Oui	Casher parve.

Declaration sur les OGM

Ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM selon les dispositions des Règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 Septembre 2003.

Exigences légales

Les additifs alimentaires contenus dans ce produit sont conformes aux définitions et spécifications du JECFA (FAO/OMS) de la FDA (21 CFR) et du Règlement Européen 231/2012 de la Commission.

Toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer que ce produit est conforme à la réglementation locale en vigueur, et particulièrement à celle des pays où le produit sera consommé

CONDITIONNEMENT STANDARD

25 kg (net) caisses carton doublées d'un sac interne en PE

CONDITIONS DE STOCKAGE RECOMMANDÉES

Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Stocker dans son emballage original fermé

DURÉE DE VIE POUR PRODUIT CONDITIONNÉ

Mois de conservation après date de production 24

COMMENTAIRES SUR LA DUREE DE VIE

La durée de conservation spécifiée ne peut être garantie que si les conditions recommandées de stockage mentionnées ci-dessus sont respectées.

PROPRIÉTÉS**DISPERSION**

Pour disperser le produit sans grumeaux :

- Soit le prémélanger avec d'autres ingrédients secs, puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation jusqu'à dispersion complète.
- Soit l'incorporer à un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrées de sucres > 65°Brix).

DISSOLUTION

La dissolution du produit est liée au milieu et au process :

elle est favorisée par le traitement thermique (temps, température), le cisaillement (agitateur, homogénéisateur).

Une dissolution totale est obtenue rapidement à partir de 80 / 85°C. Elle peut être délicate dans un milieu riche en calcium (eau de dureté > 80 ppm Ca⁺⁺, lait);

elle nécessite alors un temps de contact long ou l'utilisation de sels séquestrants.

APPLICATIONS**MILIEUX / UTILISATION**

Le produit peut être utilisé dans des milieux aqueux, laitiers ou fruités.

La concentration maximale d'utilisation est de 3 % dans l'eau froide et 6 à 8 % dans l'eau chaude.

TEXTURE

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

Définition de pays d'origine :

Le pays d'origine ou l'origine du produit est défini comme pays où le matériel est manufacturé/produit/cultivé.

Quand le matériel est soumis à une transformation substantielle dans un deuxième pays, le pays dans lequel la transformation est exécutée est considéré comme le pays d'origine.

Avis de non-responsabilité:

Ce document est fourni pour votre information et à titre indicatif.

Toutes les informations, déclarations, recommandations et suggestions sont réputées vraies et exactes au regard de la législation locale, mais sont faites sans garantie, expresse ou implicite.

NOUS DECLINONS, DANS LA MESURE OU LA LOI L'AUTORISE, TOUTES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITE MARCHANDE, DE CONFORMITE A UN USAGE PARTICULIER ET TOUTE AUTRE GARANTIE EN CAS DE VIOLATION DE DROITS DES TIERS, et déclinons toute responsabilité en ce qui concerne le stockage, la manipulation ou l'utilisation de nos produits ou informations, déclarations, recommandations et suggestions contenues dans ce document.

Tous ces risques sont assumés par vous / utilisateur.

L'étiquetage, la preuve et la prise de décision concernant le statut d'approbation réglementaire, l'étiquetage et les allégations relatifs à vos produits relèvent de votre propre responsabilité.

Nous vous recommandons de consulter des conseillers juridiques et réglementaires compétents en matière de lois, règles et réglementations applicables avant de prendre des décisions concernant la réglementation, l'étiquetage ou les revendications de vos produits.

Les informations, déclarations, recommandations et suggestions contenues dans ce document sont sujettes à modification sans préavis.