

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

Référence : P2050

Désignation : Pectine jaune 125g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Gélifiants, stabilisants & épaississants

Dénomination légale : Pectine jaune (E440i, E337, E452i)

Description :

La pectine jaune Patisdégor est un gélifiant à prise lente destinée à la gélification de milieux riches en sucres (supérieur ou égal à 76%) et acides (pH compris entre 3,2 et 3,5) : idéal pour la confection de pâtes de fruits et d'autres confiseries gélifiées.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Prémélanger la pectine jaune à sec avec d'autres ingrédients secs.
- 2- Verser la préparation dans un liquide chaud sous vive agitation et maintenir l'agitation jusqu'à dissolution complète (obtenue en 15 minutes environ).

Conseils d'utilisation :

Recette type pour 1kg de pâte de fruits : Pré-mélanger à sec 10 à 12g de pectine jaune avec 50g de sucre en poudre. Chauffer 500g de pulpe de fruits dans une bassine sous agitation et faire tomber le mélange pectine/sucre dedans "en pluie". Porter à ébullition 1 à 2 minutes et ajouter 150g de sirop de glucose et 550g de glucose en poudre progressivement. Cuire, puis couper le chauffage et incorporer 4,5 à 7,5g d'acide citrique préalablement dilué dans son propre poids d'eau. Couler la préparation le plus rapidement possible dans des moules, en maintenant la température au dessus de 95°C.

Recette type pour 1 kg de confiseries gélifiées : Pré-mélanger 16 à 17g de pectine avec 50g de sucre en poudre. Chauffer 360ml d'eau dans une bassine et verser en pluie le mélange pectine/sucre. Laisser bouillir 1 à 3 minutes puis ajouter 470 à 500g de sucre cristallisé et 280 à 320g de glucose cristal. Cuire et arrêter le chauffage, ajouter l'arôme et le colorant de votre choix et verser 6 à 7,5g d'acide citrique (préalablement dilué dans son propre poids d'eau). Couler le mélange le plus rapidement possible dans des moules, en maintenant la température au dessus de 90°C.

Dosage(s) :

Dosage indicatif : 10 à 12g par kilo de préparation.
Autres dosages :
- pâtes de fruits : de 1,0 à 1,2 %
- confiseries gélifiées : de 1,6 à 1,7 %

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

Pectine de fruits fortement estérifiée E440i, dextrose, acidifiant E337, émulsifiant E452i.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines : /

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

Mention(s) particulière(s) : Produit standardisé par ajout de sucres.
Utilisation dans les denrées alimentaires

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

Référence : P2050 **Désignation :** Pectine jaune 125g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	756	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	181	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	0	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0	g	Amidon	/ g
Glucides	23	g	Fibres alimentaires	42,4 g
dont sucres	23	g	Sodium	2,3 g
Protéines	0,7	g		
Sel	/	g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	TRACES
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	TRACES
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)	TRACES
Lupin et produits à base de lupin	TRACES
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE

LEGENDE : PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : Peut contenir des traces de gluten, œuf, soja, lait, fruits à coque, lupin et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Halal et Casher.
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	OUI
CASHER	OUI

Infos / détails :

Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	3 sur 4

Référence : P2050 **Désignation :** Pectine jaune 125g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre fine
Odeur	Neutre
Couleur	Blanc/ crème à beige clair
Goût	Neutre

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 1 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
Escherichia coli	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 100 UFC/g
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Taux d'estérification : 54-58%
Perte à la dessication : 12% au maximum
Cendres : 1% au maximum
pH : 4,0 à 5,0
Granulométrie : 95% inférieur à 315 microns
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 18 mois

Durée de vie exprimée en : DDM (Date de Durabilité Minimale)

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Sachet Doypack® en monomatériau (PE) avec face et dos imprimés et fenêtre transparente au dos laissant apparaître le produit. La fermeture et l'étanchéité sont possibles grâce à un Zip plastique (PE) et une soudure réalisée après fermeture. Pratique, le zip plastique permet une utilisation fractionnée du produit.

Codification produit : Marquage sous le produit ; numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 234 399

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	125
	Largeur :	11,0	cm	Poids brut (g) :	130
	Diamètre :	/	cm		
	Epaisseur :	5,0	cm		
	Hauteur :	17,0	cm		

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Dimensions cartons :

Poids net (kg) : 0,75

Longueur :	21	cm
Largeur :	16	cm
Hauteur :	10	cm

Poids brut (kg) : 0,85

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : P2050

Désignation : Pectine jaune 125g

10. ETIQUETAGE PRODUIT

NB : Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquette est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



La pectine jaune est un gélifiant pour pâtes de fruits et confiseries. La texture finale est ferme et peu fondante.

Dosage : 10 à 12 g par kilo. Pré-mélangez à sec. **Ingédients :** pectine de fruits fortement estérifiée E440i, dextrose, acidifiant E337, émulsifiant E452i. Produit standardisé par ajout de sucres.

Allergènes : peut contenir des traces de soja, lait, oeuf, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Utilisation dans les denrées alimentaires. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN- Yellow pectin. Gelling agent for jellied fruits and gelfied sweets. Dosing : 10 to 12 g per kilo. **Ingredients :** amidated and highly esterified fruit pectin E440i, dextrose, acidifier E337, emulsifier E425i. Standardised product with added sugars. **Allergens :** may contain traces of soy, egg, milk, gluten, nuts, sulphites and lupine. Store in a cool and dry place. For food use. Batch number / Best before : see packaging.

NL - Geel Pectine. Voor zoetwaren en vruchtenpasta's. Dosering: 10 tot 12 g per kilo. **Ingrediënten :** sterk veresterde vruchtenpectine E440i, dextrose, voedingszuur E337, emulgator E425i. Gestandaardiseerd product met toegevoegde suikers. **Allergenen :** kan sporen bevatten van soya, melk, ei, gluten, noten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. voor gebruik in levensmiddelen. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie product.

www.cerfdellier.com
Distribué par Cerf Dellier
739 Bvd F. de Lesseps
62110 HÉNIN BEAUMONT

Réf : P2050
3 700105 234399

La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.

La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06