

	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 :** P2051      **Désignation :** Pectine rapide 125g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :** 

**Catégorie de produit :** Additifs, aides culinaires et ingrédients

**Sous-catégorie :** Gélifiants, stabilisants & épaississants

**Dénomination légale :** Pectine E440(i), dextrose

### Description :

La pectine rapide Patisdégor est un gélifiant naturel très utilisé en confiseries, notamment pour la réalisation de fourrages, confitures avec ou sans morceaux et gelées. En effet elle permet d'obtenir une texture de gel souple et peu cassant.

L'utilisation de pectine permet de réduire la durée de cuisson d'une confiture, donne une saveur de fruits plus naturelle et une texture agréable en bouche. Cette pectine est comme son nom l'indique, un gélifiant à prise rapide : elle n'a pas besoin d'être chauffée longtemps pour être active.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :**

- 1- Prémélanger la pectine rapide 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. La gélification apparaît lors du refroidissement et la vitesse de prise est rapide : 4 à 8 minutes.

**Conseils d'utilisation :** Recette type pour 1kg de fourrage : Pré-mélanger à sec 4,5 à 5,5g de pectine rapide avec 50g de sucre en poudre. Chauffer 200g 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 300 à 450g de sirop de glucose progressivement. Cuire, puis couper le chauffage, ajouter l'arôme et le colorant souhaité et verser 1,5 à 2g d'acide citrique (préalablement dilué dans son propre poids d'eau). Couler le mélange le plus rapidement possible dans des moules.

**Dosage(s) :** Dosage indicatif : de 1 à 3g par kilo de préparation.

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Pectine de fruits fortement estérifiée E440i, dextrose.

**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 :** P2051 **Désignation :** Pectine rapide 125g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

##### Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	1 103	KJ
	263	Kcal
Graisses	0	g
dont A.G saturés	0,0	g
Glucides	41	g
dont sucres	41	g
Protéines	0,5	g
Sel	/	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	48,5	g
Sodium	0,8	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	TRACES
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	TRACES
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	TRACES
<b>Mollusques</b> 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 :** P2051      **Désignation :** Pectine rapide 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	< 100 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 1 000 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	Absence dans 25g
Salmonelles	Absence dans 25g

### Caractéristiques physico-chimiques :

Taux d'estérification : 68 - 72%
pH : 3,0 - 4,0
Métaux lourds : Arsenic (<3mg/kg) ; Plomb (<mg/kg) ; Cadmium (<1mg/kg) ; Mercure (<1mg/kg)
Cendres insolubles en milieu acide : max 1%
Résidus de solvants : max. 1%
Insolubles totaux : max. 3%
Teneur en dioxyde de soufre : max. 10mg/kg
Teneur en azote : max. 1%
Acide polygalacturonique (sur la base anhydre) : min. 65%
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

## 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 :** 3 700 105 234 405

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

### Conditionnement secondaire :

**Nombre de UVC / carton :** 6

**Dimensions cartons :**

**Poids net (kg) :** 0,750

Longueur : 21 cm

Largeur : 16 cm

Hauteur : 10 cm

**Poids brut (kg) :** 0,850

	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 :** P2051      **Désignation :** Pectine rapide 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'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



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