

	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 : P2052 **Désignation :** Pectine 325 NH 95 125g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Gélifiants, stabilisants & épaississants

Dénomination légale : Pectine E440ii, dextrose

Description :

La pectine 325 NH 95 est un gélifiant naturel très utilisé en confiseries, notamment pour la réalisation de confitures à texture épaisse, de confitures de lait, de sauces, de nappages, de purées de fruits, de desserts lactés gélifiés ou encore pour la confection de produits diététiques.

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.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi :

- 1- Prémélanger la pectine NH à sec avec d'autres ingrédients secs (voir dosage).
- 2- Verser la préparation dans un liquide chaud (env. 50°C) sous vive agitation et maintenir l'agitation jusqu'à dissolution complète. La gélification apparaît lors du refroidissement : la texture finale est obtenue après 24 heures.

Conseils d'utilisation : Confitures épaisses, confitures de lait, nappages de fruits, purées de fruits, etc...

Dosage(s) : Dosage indicatif : de 0,5 à 1,5 % de la préparation (en fonction de la formulation et de la texture souhaitée).

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Pectine de fruits amidée et faiblement estérifiée E440ii, 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 : P2052 **Désignation :** Pectine 325 NH 95 125g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

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

Energie	1 119	KJ
	267	Kcal
Graisses	0	g
dont A.G saturés	0,0	g
Glucides	43	g
dont sucres	43	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	46,5	g
Sodium	1,3	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 : P2052 **Désignation :** Pectine 325 NH 95 125g

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

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

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 : 27 - 32 %
Taux d'amidation : 16 - 21%
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%
pH : 4,0 - 5,0
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 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 : 3 700 105 234 412

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) : 0,750

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 : P2052 **Désignation :** Pectine 325 NH 95 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