

PECTINE JAUNE

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanc-crème à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutres
Origine	Pommes – Agrumes
Composition	Pectine hautement méthylée E 440, Tartrate double de sodium et de potassium E 337, Dextrose ou Saccharose, Polyphosphate de sodium E452i (Max. 5%)* *Teneur maximale en P ₂ O ₅ : 0,71%

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Ce produit est un mélange d'additifs alimentaires utilisé comme texturant. C'est un gélifiant (en milieu acide et très sucré : ES > 76%, pH = 3,2 - 3,5) particulièrement adapté à la fabrication de confiseries avec ou sans pulpe, à un dosage de 1 à 2 %. La gélification se produit par l'addition d'acide en solution après cuisson.
Fonctionnalité	<p>DISPERSION Pour disperser le produit sans grumeaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prémélanger la poudre avec les autres ingrédients secs et verser la préparation dans le liquide sous agitation efficace afin d'obtenir une dispersion complète. - ou disperser dans un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrées de sucre > 65 ° Brix). <p>DISSOLUTION La dissolution du produit dépend du milieu et du procédé : elle est améliorée par traitement thermique (temps, température), contrainte de cisaillement (hélice, homogénéisateur). Une dissolution complète est rapidement obtenue à 80/85 °C (176/185 °F). Elle peut être difficile dans un milieu riche en calcium (eau dure > 80 ppm de Ca⁺⁺, lait), il faut alors un temps supplémentaire ou des sels séquestrants.</p>
Utilisations	<p>MILIEUX / UTILISATIONS Le produit peut être utilisé dans des milieux sucrés ou des fruits. La dose maximale est d'environ 3% dans l'eau froide et de 6 à 8% dans l'eau chaude.</p> <p>TEXTURE La texture finale est plutôt ferme et fondante. Le gel n'est pas thermoréversible.</p>

DOSAGE INDICATIF	
Pâte de fruits	1,0 à 1,2 %
Confiseries gélifiées	1,6 à 1,7 %

RECETTE	
Confiseries gélifiées	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 16 à 17 g de Pectine jaune ➤ 550 g de sucre ➤ 320 à 380 g de sirop de glucose DE40 sans sulfite ➤ 360 ml d'eau ➤ - 6 à 7,5 g d'acide tartrique ou citrique (solution à 50%)
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pré mélanger la pectine avec 50 g de sucre ➤ Chauffer l'eau dans la bassine et verser en pluie la pectine pré mélangé. ➤ Laisser bouillir 1 à 3mn ➤ Ajouter le sucre et le glucose et cuire jusqu'à 78% d'extrait sec ➤ Ajouter l'acide et Couler
Pâtes de fruits	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 10 à 12 g de Pectine jaune ➤ 500 g de pulpes de fruits (si congelée, décongélation 24h à l'avance) ➤ 600 g de sucre en poudre ➤ 150 g de sirop de glucose DE40 ➤ 3 à 5 g d'acide tartrique ou 4.5 à 7.5 g d'acide citrique
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pré mélanger à sec la Pectine avec 50g de sucre ➤ Faire tomber en pluie le mélange pectine/sucre dans la pulpe de fruit ➤ Porter à ébullition 1 à 2 mn, puis ajouter sirop de glucose et sucre ➤ Cuire jusqu'à obtenir l'extrait sec de 76/77 % ➤ Couper le chauffage et incorporer sous agitation d'acide dissous dans son propre poids d'eau ➤ Couler en cadre
Pâtes de fruits à la tomate	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 440 g de tomate en pulpe ➤ 160 g de concentré de tomate ➤ 2,8 g de sauce soja, 1g de thym sec, 4 g de poivre noir de Kâmpôt ➤ 20 g de pectine jaune ➤ 1 kg de maltitol ➤ 20 g de solution d'acide tartrique à 50%
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pré mélanger la tomate en pulpe, le concentré de tomate, la sauce soja, le thym sec et le poivre noir ➤ Chauffer le mélange à 60°C ➤ Mélanger à sec la pectine jaune et le maltitol ➤ Mélanger et faire bouillir le tout. ➤ Incorporer l'acide tartrique et couler

Pâtes de fruits instantanées à la framboise	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1050 g de sucre ➤ 70 g de pectine jaune ➤ 2100 g de purée de framboise sucrée à 10% ➤ 2450 g de maltitol ➤ 24,5 g d'acide tartrique (solution à 50%)
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pré mélanger le sucre et la pectine jaune ➤ Ajouter la purée de framboise ➤ Monter en température et ajouter le maltitol ➤ Faire bouillir le tout ➤ Incorporer l'acide tartrique et couler puis couper après 24h

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	1 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
04 Fruits et Légumes	
04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes	
- Uniquement pour les préparations de fruits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
- Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement	1 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
- Uniquement enrobages pour produits végétaux	4 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque - Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés - Y compris les pommes de terre préférites congelées et surgelées	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅

05 Confiserie		
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - Ne peut être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou des mini capsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou sur la minicapsule.		
	- Uniquement confiserie au sucre, à l'exception des fruits confits	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Uniquement fruits confits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
05.3 Chewing-Gum		Quantum Satis
05.4 Décorations, enrobages et fourrages , à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4 - Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)		
	- Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Autres applications dans cette catégorie	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
07 Produits de Boulangerie		
	07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek - – Uniquement Soda Bread 07.2 Produits de Boulangerie Fine	20 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅

16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes		
- Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts		7 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
- Autres applications dans cette catégorie		3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.		

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
Perte à la dessiccation	Max. 16 %
pH (1% en solution)	4,1 – 4,6
Granulométrie > 315 µm	Max. 1 %
Degré d'estérification	61 %
Métaux lourds	
Arsenic	Max. 3 ppm
Cadmium	Max. 1 ppm
Mercuré	Max. 1 ppm
Plomb	Max. 5 ppm
Caractéristiques microbiologiques	
Flore totale	Max. 1000 ufc/g
Moisissures et Levures	Max. 100 ufc/g
<i>E. Coli</i>	Absence dans 1 gramme
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	190 Kcal / 770 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	21 g
- Sucres	10 g
Protéines	1,5 g
Fibres	49 g
Sel	7,8 g

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	<i>Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,</i>
Ionisation	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
Nanoparticules	<i>Le produit n'est pas fabriquée avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,</i>
Fiche de Données de Sécurité	<i>Le produit ne répond pas aux critères de classification du règlement CE 1272/2008. Fiche de Données Sécurité disponible sur demande.</i>

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	X
Végétarien	X	
Végétalien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.360

Version 4

Màj: 20/12/2019

Page 6 sur 7

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Sac de 25 Kg net avec sachet interne en polyéthylène
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	1 an minimum dans son emballage d'origine fermé.

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10104 1 Kg ⇒ 1615A 25 Kg ⇒ 1616K

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.360
Version 4
MàJ: 20/12/2019
Page 7 sur 7