

PECTINE 325NH95

E440ii et saccharose

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanc-crème à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutres
Origine	Pomme - Agrumes
Description chimique	Pectine de fruits amidée et faiblement estérifiée : E440ii Standardisée par ajout de saccharose

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Additif alimentaire utilisé comme texturant. C'est un agent épaississant et / ou gélifiant particulièrement adapté à la fabrication de préparations de fruits à une dose de 0,50 à 5% selon la formulation et la texture requise Réagit en présence de calcium et/ou d'acidité : plus le milieu est acide plus la texture est épaissie ; plus le milieu est acide plus la texture est gélifiante
Fonctionnalité	DISPERSION Pour disperser le produit sans grumeaux: - prémélanger la poudre avec les autres ingrédients secs et verser la préparation dans le liquide sous agitation efficace pour obtenir une dispersion complète. - ou disperser dans un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrées de sucre > 65 ° Brix). DISSOLUTION La dissolution du produit dépend du support et du processus : elle est améliorée par traitement thermique (temps, température), contrainte de cisaillement (hélice, homogénéisateur). Une dissolution complète est rapidement obtenue à 80/85°C. Elle peut être difficile dans un milieu riche en calcium (eau dure > 80 ppm de Ca++, lait), il faut alors plus de temps ou des sels séquestrants.
Utilisations	MILIEUX / UTILISATIONS Le produit peut être utilisé dans des milieux calciques et/ou acides. TEXTURE La structure obtenue avec cette pectine en présence du calcium et/ou de l'acidité, se produit pendant le refroidissement. La texture finale est obtenue après 24 heures. La structure est thermoréversible et thixotrope Elle est stable en congélation/surgélation-décongélation

RECETTES	
Laits gélifiés aromatisés	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 1 L de lait - 4 à 5 g de Pectine 325NH95 - 100 g de sucre fin - 0 à 10 g d'amidon pré-gélatinisé - Quantité suffisante d'arôme
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger pectine et sucre et les verser en pluie sur le lait tiède (50 °C) sous vive agitation jusqu'à 85-95 °C - Ajouter l'amidon et l'arôme - Pasteuriser et mettre en pots vers 75 °C à 45 °C maximum - Refroidir rapidement et éviter les manipulations avant gélification complète
Confitures sans sucre	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 450 g de fruits (secs + 10 %) - 50 g d'eau - 8 à 10 g de Pectine 325NH95 (en fonction de l'ES final souhaité) - 6 g d'acide citrique cristallisé - 350 g de sorbitol en poudre - 300 g de sorbitol liquide
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre dans le cuiseur les fruits, l'eau, et l'acide citrique. Agiter. - Mélanger la pectine 325 NH95 et 50g du sorbitol en poudre. - Mettre en marche le chauffage et l'agitation. - Verser en pluie, sous forte agitation, le mélange pectine/sorbitol en poudre dans les fruits acidifiés. - Tout en agitant, porter à ébullition 2à3 mn. - Ajouter le reste du sorbitol - Cuire puis couper le chauffage - Empoter très chaud, capsuler et refroidir sous courant d'eau froide
Crèmeux Erable	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 400,00 g de lait 3,6% mg - 8,00 g de Pectine 325 nh95 - 60,00 g de Maltodextrine de16 - 160,00 g de Sirop d'érable épais - 100,00 g de Beurre 82%mg
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger 2+3 - Incorporer 2+3 dans 1 - Faire bouillir 1+2+3 - Incorporer 4 - Incorporer 5 - Mixer
Crèmeux framboise	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 1220 g de Purée de framboise sucrée à 10 - 80 g sucre - 16 g de Pectine 325 nh95 - 180 g de Beurre 82%mg
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger 2+3 - Incorporer 2+3 dans 1 et Faire bouillir - Refroidir à 40°C et Incorporer 4 en pommade - Mixer

RECETTES (suite)	
Crèmeux fraise	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 450 g de Purée de fraise sucrée à 10 - 15 g sucre - 3 g de Pectine 325 nh95 - 52 g de Beurre 82%mg
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger 2+3 - Incorporer 2+3 dans 1 - Faire bouillir - Refroidir à 40°C - Incorporer 4 en pommade - Mixer
Siphon verveine	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 575 g de lait - 20 g de verveine séchée - 55 g de sucre - 6 g de Pectine 325 nh95
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Infuser à froid et chinoiser 1+2 - Mélanger à sec 3+4 - Incorporer 3+4 avec 1+2 - Faire bouillir - Chinoiser - Mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz
Crème brûlée foie gras	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 120g de lait demi écrémé - 484 g de crème UHT 35% M.G. - 1,5 g de sel - 1,2 g de poivre blanc - 50 g de Maltitol en poudre - 6 g de Pectine 325NH95 - 340 g de foie gras de canard
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger 1+2+3+4 - Mélanger 5+6 - Mélanger le tout - Donner un bouillon - Incorporer 7 dans l'appareil - Mixer - Couler
Crème brûlée vanille-coco	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 450g de lait demi écrémé - 75 g de crème UHT 35% M.G. - 1 g de vanille graine - 40 g de lait de noix de coco en poudre - 15 g de sucre cassonade - 4 g de Pectine 325NH95 - 105 g de jaunes d'œufs liquides
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger 1+2+3+4 - Mélanger 5+6 puis incorporer dans le mélange précédent - Donner un bouillon - Incorporer 7 dans l'appareil - Mixer et Refroidir

Crème brûlée vanille	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 10 kg de crème UHT 35% M.G. - 1,5 kg de sucre - 120 g de vanille gousse - 125 g de Pectine 325NH95 - 1,2 kg de jaunes d'œufs liquides
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger 2+4 - Mélanger 1+3 puis incorporer dans le mélange précédent - Faire bouillir - Incorporer 5 dans l'appareil - Mixer

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
pH (1 % sol.)	4,2 - 5
Point de fusion	200 °C
Température de réglage (mesurée au viscosimètre Haake VT 550 (mobile FL 10, taux de cisaillement de 10 s⁻¹))	62 - 68 °C
Force de gel (mesurée à 10 °C avec un pénétromètre (piston : 25,4 mm, distance de pénétration : 4 mm))	63 - 77 g
Perte à la dessiccation	< 12 %
Granulométrie (>315 µm)	< 1 %
Degré d'estérification	29 %
Degré d'amidation	18 %
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	< 5 ppm
- Mercure	< 1 ppm
- Arsenic	< 3 ppm
- Cadmium	< 1 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Germes totaux	< 1000 ufc/g
Moisissures et levures	< 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
<i>E.coli</i>	Absence dans 1 gramme
<i>Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

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.356

Version 2

MàJ: 13/08/2018

Page 4 sur 6

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	230 Kcal / 940 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	25 g
- Sucres	25 g
Fibres alimentaires	59 g
Protéines	2 g
Sel	4,875 g
Minéraux	
- Sodium	1950 mg
- Calcium	75 mg
- Potassium	85 mg
- Magnésium	10 mg
- Fer	2 mg

ALLERGÈNES	Présence
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 soufre > 10 mg/kg	

REGIME ALIMENTAIRE	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	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.356

Version 2

MàJ: 13/08/2018

Page 5 sur 6

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boite de 150 g ou 1 Kg net. Caisse carton de 25 Kg net
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10099 1 Kg ⇒ 1630A 25 Kg ⇒ 1631K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. 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