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 calcique 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 (agitateur, 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

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.

RECETTES	
Laits gélifiés aromatisés	
Ingrédients	- 1 L de lait - 4 à 5 g de Pectine 325NH95 - 100 g de sucre fin - 0 à 10 g d'amidon prégélatinisé - Quantité suffisante d'arôme
Réalisation	- 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	- 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	- 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 2 à 3 mn. - Ajouter le reste du sorbitol - Cuire puis couper le chauffage - Empoter très chaud, capsuler et refroidir sous courant d'eau froide
Crémeux Erable	
Ingrédients	- 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	- Mélanger la pectine et la maltodextrine - Incorporer dans le lait - Faire bouillir le tout - Incorporer le sirop d'Erable - Incorporer le beurre - Mixer
Crémeux framboise	
Ingrédients	- 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	- Mélanger le sucre et la pectine - Incorporer dans la purée de framboise et Faire bouillir - Refroidir à 40°C et incorporer le beurre pommade - Mixer

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.

Crémeux fraise	
Ingrédients	- 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	- Mélanger le sucre et la pectine - Incorporer dans la purée de fraise - Faire bouillir - Refroidir à 40°C - Incorporer le beurre pommade - Mixer
Siphon verveine	
Ingrédients	- 575 g de lait - 20 g de verveine séchée - 55 g de sucre - 6 g de Pectine 325 nh95
Réalisation	- Infuser à froid et chinoiser le lait et la verveine séchée - Mélanger à sec le sucre et la pectine - Incorporer la seconde préparation dans le lait aromatisé - Faire bouillir - Chinoiser - Mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz
Crème brûlée foie gras	
Ingrédients	- 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	- Mélanger le lait, la crème, le sel et le poivre blanc - Mélanger le maltitol et la pectine - Mélanger le tout - Donner un bouillon - Incorporer le foie gras de canard dans l'appareil - Mixer - Couler
Crème brûlée vanille-coco	
Ingrédients	- 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	- Mélanger le lait, la crème, la vanille et le lait de coco en poudre - Mélanger la pectine et le sucre cassonade puis incorporer dans le mélange précédent et faire bouillir - Incorporer les jaunes d'œufs liquides dans l'appareil - Mixer et Refroidir

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.

Crème brûlée vanille	
Ingrédients	- 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	- Mélanger le sucre et la pectine - Mélanger la crème et la vanille gousse puis incorporer dans le mélange précédent - Faire bouillir - Incorporer les jaunes d'œufs liquides dans l'appareil - Mixer

LIMITES REGLEMENTAIRES		
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES		QUANTITE MAXIMA
03 Glaces de consommation		Quantum Satis (Groupe I – Additif)
04 Fruits et légumes		
	04.2 Fruits et légumes transformés ***04.2.1 Fruits et légumes séchés*** ***04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure*** ***04.2.4 Préparations de fruits et de légumes,*** *à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages* ***04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes*** ***04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires*** ***04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque*** ***04.2.6 Produits de pommes de terre transformés***	Quantum Satis (Groupe I – Additif)
	04.2.4 Préparations de fruits et de légumes ***04.2.4.2 Compotes -*** *Uniquement compote de fruits autres que les pommes* ***04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires*** ***04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE*** ***04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE*** ***04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes***	Quantum satis
05 Confiseries		
	05.1 Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE - *Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés* ***05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine -*** *Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des*	Quantum Satis (Groupe I – Additif)

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.

	minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. ***05.3 Chewing-gum*** ***05.4 Décorations, enrobages et fourrages -** à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparations de fruits et de légumes*	
	***05.1 Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE -** Uniquement comme agent d'enrobage*	Quantum satis
07 Produits de boulangerie		
	07.1 Pain et petits pains -** À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2. 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* ***07.2 Produits de boulangerie fine	Quantum Satis (Groupe I – Additif)
***16 Desserts,** à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes*		Quantum Satis (Groupe I – Additif)
Pour d'autres utilisations, il vous appartient de vérifier la conformité de celle-ci en vous reportant au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées		

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
pH (1 % sol.)	4,2 - 5
Température de gélification (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	Max 12 % *
Granulométrie (>315 µm)	Max 1 %
Degré d'estérification	29 %
Degré d'amidation	Max 25 % *
Métaux lourds	
- **Plomb**	Max 5 ppm *
- **Mercure**	Max 1 ppm *
- **Arsenic**	Max 3 ppm *
- **Cadmium**	Max 1 ppm *
Caractéristiques microbiologiques	
Germes totaux	Max 1000 ufc/g
Moisissures et levures	Max 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
E.coli	Absence dans 1 gramme
Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la règlementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

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.

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** - **Calcium** - **Potassium** - **Magnésium** - **Fer**	 1950 mg 75 mg 85 mg 10 mg 2 mg

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

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.

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	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
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	**Certifié**
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boite de 150 g – Cartons de 40 Boîtes – Palette de 30 Cartons (1200 boîtes) Boîte de 1 Kg – Cartons de 12 boîtes – Palette de 30 Cartons (360kg) Carton de 25 Kg – Palettes de 12 cartons (300 kg)
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

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

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.