



# FICHE TECHNIQUE

## DATA SHEET

## DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 23/01/2020 Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT-060628-PECTIN CA-14-127-02-01

### IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060628
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Pectin CA - N°48
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Pectines Pectins Pektine

Géifiant pour les préparations de fruit à faible teneur en sucre  
Gelling agent for low sugar fruit preparations  
Geliermittel für zuckerarme Fruchtzubereitungen

### DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.  
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.  
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :  
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

### DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étrangers. Aspect : poudre. Couleur : beige clair.  
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : light beige.  
Geruch-Geschmack : keiner. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : helles Beige.

EAN / UC

3614680606284

### COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : géifiant(s) : E440, sucre\*.

Ingredient(s) : gelling agent(s) : E440 (pectin), sugar\*.

Zutat(en) : Geliermittel (n) : E440, Zucker\*.

\*La pectine étant issue de matières premières végétales naturelles, ses propriétés géifiantes peuvent varier en fonction de la qualité de la matière première. C'est pourquoi la pectine doit être normalisée à l'aide de sucre afin de garantir des propriétés rhéologiques constantes.

\*The pectin is derived from natural vegetable raw materials, its gelling properties may differ depending on the quality of the raw material. Hence the pectin must be standardized with sugar to guarantee constant rheological properties.

\*Das Pektin wird aus natürlichen pflanzlichen Rohstoffen gewonnen, seine Gelieereigenschaften können je nach Qualität des Rohmaterials unterschiedlich sein. Daher muss das Pektin mit Zucker standardisiert werden, um konstante rheologische Eigenschaften zu gewährleisten.

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG**

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 1 kg

Produit conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich

**CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN**

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE /  
LAGERTEMPERATURA conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes,  
entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.Store away from moisture and odorous products, between  
16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten  
geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der  
Originalverpackung lagern.**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE**

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit &lt; 12 %

pH 3,8 +/- 0,5 (in a 2.5 % solution in dist. water at 20°C)

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 500/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

**DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION**

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	1135 KJ / 275 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	40 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	40 g
Protéines / Protein / Eiweiß	1 g
Sel / Salt / Salz	2,5 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

**ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN**

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X

## ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

\*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

## MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Il est conseillé de disperser au préalable **Pectin CA** avec le sucre en poudre avant d'ajouter la part de liquides de la recette afin de faciliter la dispersion et éviter la formation de grumeaux
- Porter le mélange à ébullition en agitant régulièrement pour assurer la dissolution et hydratation complète
- Ajouter la quantité suffisante d'une solution à 50% de **Citrix** afin d'atteindre un pH inférieur à 3,5
- Couler aussitôt dans le contenant ou le moule désiré. La gélification complète se produit une fois la masse refroidie et nécessite au moins 24h pour interagir avec le calcium disponible
- It is advisable to mix **Pectin CA** with powdered sugar before adding the liquid part of the recipe in order to facilitate dispersion and avoid the formation of lumps.
- Bring the mixture to the boil, stirring regularly to ensure complete dissolution and hydration.
- Cook until a minimum Brix of 40 (for fruit topping) to 60 (for neutral topping)
- Add a sufficient quantity of a 50% **Citrix** solution to reach a pH below 3.5
- Immediately pour into the desired container or mold. Complete gelation occurs once the mass has cooled and requires at least 24 hours to interact with the available calcium
- Wir empfehlen die **Pectin CA** (Pektin) mit Puderzucker vor dem Flüssigkeitzusatz auflösen um der Auflösbarkeit zu erleichtern und um Klümpen zu vermeiden.
- Zum Sieden bringen und regelmäßig umrühren, um eine komplette Auflösbarkeit und Feuchtigkeit zu führen.
- Hinzufügen Sie eine 50 % **Citrix**-Lösung um einen pH-Wert niedriger als 3.5 zu kriegen.
- Gießen Sie Ihre Zubereitung in der Form. Die Gelierungsphase wird mit eine kalte Masse aktiviert sein und braucht mindestens 24 Stunden, um mit dem Kalzium einzuwirken.

**Dosage recommandé** : 0,5 – 1,5%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

**Recommended dosage**: 0.5 – 1.5%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

**Empfohlene Dosierung**: 0,5 – 1,5%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

**Commentaires / Limite** : **Pectin CA** interagit avec le calcium qui permet alors sa gélification. Dans la plupart des cas, la teneur en calcium résiduelle de la préparation est suffisante et ne nécessite pas de supplémentation. Si malgré tout la supplémentation était nécessaire pour des recettes particulières, vous pouvez utiliser **Calcium LA**.

**Comment / Limitations** : **Pectin CA** interacts with calcium, which then allows it to gel. In most cases, the residual calcium content of the preparation is sufficient and does not require additional ingredients. If, despite everything, an addition is necessary for particular recipes, you can use **Calcium LA**.

**Kommentar / Einschränkungen**: **Pectin CA** interagiert mit Kalzium, um zu gelieren. In den meistens Fälle den Restkalziumbehalt ist genug und braucht kein Zusatz. Falls, für bestimmte Rezepte, ein Zusatz nötig ist, können Sie gerne den **Calcium LA** benutzen.

**CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN**

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

**GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE**

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

**GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE**

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

**GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE**

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen, ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

**CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT**

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

*Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.*