

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **PECTINA**

DESCRIZIONE:

PECTINA è una pectina a basso grado di esterificazione, poco reattiva al calcio e standardizzata con zuccheri. Il prodotto viene ottenuto dalle bucce di lime.

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemicals Codex.

COMPOSIZIONE:

E440 Pectina

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere fine di color biancastro.

APPLICAZIONI:

gelificante derivante dalla frutta che può essere impiegato nella preparazione di marmellate, confetture, sciroppi, gelatine, pates de fruits e altre preparazioni similari.

MODALITA' D'USO:

si consiglia di premiscelare PECTINA con lo zucchero e tutti gli altri ingredienti in polvere. Sciogliere a freddo e portare ad ebollizione mescolando costantemente.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Grado di esterificazione	46 – 50	%
pH (soluz. acquosa al 1%)	3,4 – 3,8	
Umidità	max. 12	%
Ceneri acido – insolubili	max. 1	%
Granulometria > 60 mesh (ASTM)	max. 1,5	%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 1000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
Coliformi	Assente	/1g

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Metalli pesanti	max. 20	mg/kg
Piombo (Pb)	max. 5	mg/kg
Arsenico (As)	max. 3	mg/kg
Mercurio (Hg)	max. 1	mg/kg
Cadmio (Cd)	max. 1	mg/kg

CONFEZIONAMENTO:

barattoli in latta da 400gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Addensante: pectina (o E440).

ALLERGENI:

nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 24 mesi dalla data di produzione.