

PECTINE 325 NH 95

E440ii

Poudre fine de couleur blanc crème à beige clair, inodore et insipide.

DESCRIPTION

Composition / étiquetage

Pectine de fruits faiblement estérifiée et amidée : E440. Produit standardisé par ajout de sucres.

Mode d'action / Propriétés

La gélification apparait lors du refroidissement par interaction de la pectine avec le calcium disponible. La texture finale est obtenue après 24 heures (supporte une pasteurisation rapide).

UTILISATIONS - agent de texture

Applications

Préparations fruitées

Dosage conseillé

0,5 à 1,5 % en fonction de la formulation et de la texture souhaitée

Mode d'Emploi

Pour disperser le produit sans grumeaux :

- soit le prémélanger à sec avec d'autres ingrédients secs (par exemple : avec 3 à 5 fois son poids de sucre) puis verser la préparation dans le liquide (la dissolution est favorisée par le traitement thermique et elle est totale à 80/85°C) sous vive agitation et maintenir l'agitation jusqu'à dissolution complète : elle peut-être délicate dans un milieu riche en calcium.
- soit l'incorporer à un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrés de sucres < 65°brx)

RECETTES TYPES

Confitures dite "épaissies" (formule pour 100Kg)

INGREDIENTS (poids en kg)	PECTINE EN POUDRE	SOLUTION DE PECTINE
Fruits congelés (SS= 10 %)	50	50
Eau	5	0
Acide citrique cristallisé	0,150 - 0,250	0,150 - 0,250
Pectine 325 NH 95	0,300 - 0,500	5 à 8 litres (solution à 6%)
Sucre (poudre ou cristallisé fin)	5	0
Sucre cristallisé	54	59
Cuisson à 63.65 % SS	pH de gélification = 3,25 - 3,50	

Laits Gélifiés Aromatisés

INGREDIENTS	Parfum VANILLE ou CAFE (qtité)	Parfum CHOCOLAT (Qtité)
Lait	1 litre	1 litre
Pectine 325 NH 95	4 à 5 grammes	5 à 6 grammes
Sucre fin	100 grammes	100 grammes
Amidon soluble (selon texture souhaité)	0 à 10 grammes	0 à 10 grammes
Arôme	Quantité Suffisante	Quantité Suffisante

- Mélanger pectine+sucre et verser les 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 minimum.
- Refroidir rapidement et éviter les manipulations avant gélification complète.

... / ...

Confitures sans sucre (formule pour 1 Kg)

INGREDIENTS (poids en g)	E. S. = 60%		Extrait Sec = 32 %	
	45% de Fruits	50% de Fruits	30% de Fruits	
Fruits (E.S. + 10%)	450 g	500 g	300 g	
Eau	50 g	250 g	420 g	
Pectine 325 NH 95	8 g à 10 g	7 g à 8 g	7 g à 9 g	
Acide citrique cristallisé	6 g	7 g à 8 g	7 g à 8 g	
Citrate trisodique (à 2 H ₂ O)	0 g	0,75 à 0,85	0,75 à 0,85 g	
Phosphate tricalcique	0 g	1 g à 1,25 g	1 g à 1,25 g	
Sorbitol en poudre	350 g	150 g	170 g	
Sorbitol liquide	300 g	150 g	150 g	
Texture bien gélifiée	pH de gélification = 3,20 à 3,40			

- Mettre dans le cuiseur : les fruits, l'eau, et l'acide citrique, agiter.
- Dans un récipient bien sec, mélanger la pectine 325 NH 95 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 ; la maintenir 2 à 3 minutes pour achever la dissolution de la pectine.
- Ajouter le reste du sorbitol ; reprendre l'ébullition avant d'ajouter le sorbitol liquide (préchauffer à 60°C).
- Cuire puis couper le chauffage.
- Ajouter éventuellement l'agent conservateur autorisé, préalablement dissous dans un peu d'eau chaude.
- Empoter très chaud, capsuler et refroidir sous courant d'eau froide.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'estérification	entre 26 et 31 %
Taux d'amidation	entre 16 et 19 %
Humidité (2 heures à 105°C)	12 % au maximum
Cendres insolubles en milieu acide	moins de 1 %
Arsenic (As)	Moins de 3 ppm (FAO)
Plomb (Pb)	moins de 10 ppm (FAO)
Cuivre (Cu)	moins de 50 ppm (FAO)
Zinc (Zn)	moins de 25 ppm (FAO)
pH (solution aqueuse à 1%)	4,2 à 5,0
Granulométrie	99 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	1000 germes par gramme au maximum
Moisissures et levures	100 germes par gramme au maximum
Germes pathogènes (salmonelles, E.Coli...)	test négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 Kg net. caisse carton de 25 Kg net.

Conditions de conservation : température de 15 à 18°C avec une hygrométrie de 60% maximum.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1630A - 25Kgs ⇒ 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.