

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA 325NH 95</b>	Edición: 02
	Código: 14-0072 14-0072/25	Fecha: 10/03/2025

**PRODUCTO**

**PECTINA 325NH 95**

Es un agente espesante y/o gelificante (en presencia de cálcico), particularmente adecuado para la fabricación de preparados de frutas, en una dosis del 0,4 al 1% según la formulación y la textura requerida.

**PRODUCT**

**PECTIN 325NH 95**

*It is a thickener and/or gelling agent (in presence of calcium) particularly suited to the manufacture of fruit, at a dosage of 0.4 to 1% according to the formulation and to the required texture.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACION PRESENTATION</b>
14-0072/25	25Kg Saco / bag
14-0072	Bote de 800g (HDPE) / 800g Jar (HDPE)

**INGREDIENTES**

Pectina de baja metoxilación amidada (E440ii), sacarosa.

**INGREDIENTS**

*Low methoxil amidated pectin (E440ii), sucrose.*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco-crema a marrón claro
- Gusto: neutro
- Olor: sin aromas extraños
- Textura: polvo

**GENERAL FEATURES**

- *Color: creamy-white to light brown-powder*
- *Taste: neutral*
- *Odour: no off odour*
- *Texture: powder*

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
pH	4,2	5,1
Grado de esterificación (%)	29	
Pérdidas por desecación (%)	-	12
Granulometría >315 µm (%)	-	1
Grado de amidación (%)	19	

**CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
pH	4,2	5,1
<i>Degree of esterification (%)</i>	29	
<i>Loss on drying (%)</i>	-	12
<i>Granulometry &gt;315 µm (%)</i>	-	1
<i>Degree of amidation (%)</i>	19	

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA 325NH 95</b>	Edición: 02
	Código: 14-0072 14-0072/25	Fecha: 10/03/2025

**LMR METALES  
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Arsénico	3
Plomo	5
Cadmio	1
Mercurio	1

**LMR HEAVY  
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
<i>Arsenic</i>	3
<i>Lead</i>	5
<i>Cadmium</i>	1
<i>Mercury</i>	1

**CARACTERÍSTICAS  
MICROBIOLÓGICAS**

Límites legales según la normativa vigente.  
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC  
FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.  
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro / Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
<i>E. coli</i>	Ausencia/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*cfu = colony forming units*)

\*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	240kcal/ 990 kJ
Grasas	0 g
-De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	30g
-De los cuales azúcares	30g
Proteínas	2 g
Fibra	55 g
Sal	7 g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	240kcal/ 990 kJ
<i>Fats</i>	0 g
<i>-Of which saturates</i>	0 g
<i>Carbohydrates</i>	30g
<i>-Of which sugars</i>	30g
<i>Proteins</i>	2 g
<i>Fiber</i>	55 g
<i>Salt</i>	7 g

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA 325NH 95</b>	Edición: 02
	Código: 14-0072 14-0072/25	Fecha: 10/03/2025

#### LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006

#### IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*

#### OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente  
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

#### GMO

Information on genetically modified organisms  
*It does not to be labeled as genetically modified food.*

#### IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación  
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

#### IRRADIATION

Information concerning radiation treatments  
*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.*

#### VIDA ÚTIL

24 meses

#### SHELF LIFE

*24 months*

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Guardar en su envase original hasta su uso  
Almacenar en un sitio fresco (a una temperatura máxima de 25°C) y seco (máximo 65% de humedad relativa)

#### STORAGE CONDITIONS

*Store in original packaging until use  
Store under cool (25°C maximum) and dry conditions (65% relative humidity maximum)*

#### MODO DE EMPLEO

Aplicaciones  
Medio acuoso, lácticos o de frutas. La dosis es de aproximadamente de 4-10g/kg.  
Gelificación: ocurre tras la interacción de la pectina con el calcio, se produce durante el enfriamiento. La textura final se obtiene después de 24 horas.  
Dispersión:

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA 325NH 95</b>	Edición: 02
	Código: 14-0072 14-0072/25	Fecha: 10/03/2025

Para dispersar el producto sin grumos:

- Premezclar el polvo con los otros ingredientes secos, e introducir la mezcla en el líquido, agitando eficientemente, para obtener su completa dispersión
- Dispersar en un medio no solvente (aceite, alcohol, soluciones concentradas de azúcar (>65°Bx))

Disolución:

La disolución depende del medio y del proceso:

- Mejora con el tratamiento térmico (tiempo – temperatura), en fuerzas de cizalla (*propeller*, homogeneizador)
- Se obtiene una disolución completa de manera rápida a 80-85°C
- Puede ser difícil disolverlo en un medio rico en calcio (agua de más de 80ppm de calcio, leche). Puede ser difícil en un medio con alto contenido de calcio (agua dura > 80 ppm Ca++,leche), entonces se requiere un tiempo extra o secuestrar las sales.

## HOW TO USE

*Application*

*The product can be used in aqueous, dairy or fruit media. The dosage is about 4-10g/kg.*

*Gelling process: the gelification, due to pectin with calcium interaction, occurs during cooling. The final texture is obtained after 24 hours.*

*Dispersion:*

*To disperse the product without lumps:*

- Premix the powder with the other dry ingredients, and pour the preparation into the liquid under efficient stirring in order to obtain a complete dispersion*
- Disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol, concentrated sugar solutions(>65°Bx))*

*Dissolution:*

- The dissolution of the product depends on the medium and the process:*
- It is improved by heat treatment (time –temperature), shear-stress (propeller, homogeneizer).*
- A complete dissolution is rapidly obtained at 80-85°C.*
- It can be difficult in a high calcium medium (hard water (>80ppm calcium), milk), then it requires extra time or sequestering salts*

**OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER  
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	Si / Yes
<i>Kosher</i>	Si / Yes
<i>Vegan</i>	Si / Yes
<i>Vegetarian</i>	Si / Yes

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA 325NH 95</b>	Edición: 02
	Código: 14-0072 14-0072/25	Fecha: 10/03/2025

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA 325NH 95</b>	Edición: 02
	Código: 14-0072 14-0072/25	Fecha: 10/03/2025

## ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		