

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOCHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 1 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH | Edición: 09 |
| | Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Fecha: 03/04/2023 |

PRODUCTO

PECTINA NH PARA BRILLO

Es un agente espesante y/o gelificante (en presencia de calcio), particularmente adecuado para elaborar brillos con pulpa de fruta, en una dosis de 8 - 12 g/Kg, dependiendo de la formulación y la textura deseada; gelifica a frio y admite congelación.
Termorreversible

PRODUCT

PECTIN NH for glaze

It is a thickener and/or gelling agent (in presence of calcium) particularly suited to the manufacture of gelling glazings with fruit pulp and at a dosage of 8 - 12 g/Kg, according to the formulation and to the required texture; gels cold and supports freezing. Termo reversible

| CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT | PRESENTACION PRESENTATION |
|---|---------------------------------------|
| 14-0061 | 25Kg Saco / bag |
| 14-0061-1 | 5Kg Saco / bag |
| 14-8352 | Bote de 800g (HDPE) / 800g Jar (HDPE) |
| 14-8352P | Tarro PET de 180g / 180g PET Jar |
| 14-8352R | Tarro PET de 80g / 80g PET Jar |

INGREDIENTES

Pectina de baja metoxilación amidada (E440ii), difosfato de disódico (E450i) (máx. 20%), dextrosa, fosfato de tricalcico (E341iii) (máx. 5%).

INGREDIENTS

Low methoxil amidated pectin (E440ii), disodium diphosphate (E450i) (max. 20%), dextrose, tricalcium phosphate (E341iii) (max. 5%).

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

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

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: cream*
- *Taste: neutral*
- *Odour: no off odour*
- *Texture: powder*

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOCHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 2 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH | Edición: 09 |
| | Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Fecha: 03/04/2023 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parámetro(s) | Límite (s) | | Condiciones |
|----------------------------------|------------|-----|--------------------------------------|
| | Mín | Máx | |
| pH | 4,4 | 5,2 | Solución al 1% |
| Grado de esterificación (%) | 30 | | |
| Pérdidas por desecación (%) | - | 12 | 105°C, 12h |
| Granulometría (%) | - | 1 | >315 µm |
| Grado de amidación (%) | 17 | | |
| Cenizas insolubles en ácidos (%) | - | 1 | HCl 3N |
| Dióxido de azufre (mg/kg) | | 50 | En sustancia anhidra |
| Nitrógeno (%) | | 1 | Después de lavado con etanol |
| Total insolubles (%) | - | 3 | |
| Residuos disolventes | - | 1 | Metanol, etanol y propan-2-ol libres |

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

| Parameter (s) | Limit(s) | | Conditions |
|------------------------------|----------|-----|--|
| | Min | Max | |
| pH | 4,4 | 5,2 | Solución al 1% |
| Degree of esterification (%) | 30 | | |
| Loss on drying (%) | - | 12 | 105°C, 12h |
| Granulometry (%) | - | 1 | >315 µm |
| Degree of amidation (%) | 17 | | |
| Acid insoluble ashes (%) | - | 1 | HCl 3N |
| Sulphur dioxide (mg/kg) | | 50 | In anhydrous substance |
| Nitrogen (%) | | 1 | After ethanol washing |
| Total insolubles (%) | - | 3 | |
| Solvent residues (%) | - | 1 | Methanol, ethanol and propan-2-ol free |

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

| Metal pesado | No más de (mg/kg) |
|--------------|-------------------|
| Arsénico | 3 |
| Plomo | 5 |
| Cadmio | 1 |
| Mercurio | 1 |

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

| Heavy metal | Not more than (mg/kg) |
|-------------|-----------------------|
| Arsenic | 3 |
| Lead | 5 |
| Cadmium | 1 |
| Mercury | 1 |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOCHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 3 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH | Edición: 09 |
| | Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Fecha: 03/04/2023 |

**MICROBIOLOGIC
FEATURES**

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

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

| | |
|--|--------------|
| Aerobios mesófilos/ <i>Total plate count</i> | <1000 ufc/g |
| Levaduras y mohos / <i>Yeasts and moulds</i> | <100 ufc/g |
| <i>E. coli</i> | Ausencia/g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Ausencia/25g |

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Energía | 160kcal/ 640 kJ |
| Grasas | 0 g |
| -De las cuales saturadas | 0 g |
| Hidratos de carbono | 14g |
| -De los cuales azúcares | 14g |
| Proteínas | 2 g |
| Fibra | 47 g |
| Sal | 14.3 g |

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

| | |
|----------------------------|------------------------|
| <i>Energy</i> | <i>160kcal/ 640 kJ</i> |
| <i>Fats</i> | <i>0 g</i> |
| <i>-Of which saturates</i> | <i>0 g</i> |
| <i>Carbohydrates</i> | <i>14 g</i> |
| <i>-Of which sugars</i> | <i>14 g</i> |
| <i>Proteins</i> | <i>2 g</i> |
| <i>Fiber</i> | <i>47 g</i> |
| <i>Salt</i> | <i>14.3 g</i> |

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

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

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 4 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH | Edición: 09 |
| | Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Fecha: 03/04/2023 |

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 o de frutas
Gelificación: ocurre tras la interacción de la pectina con el calcio, durante el enfriamiento. La textura final se obtiene tras 24h. El producto puede fundirse otra vez.
Dispersión:
Para dispersar el producto sin grumos:
a) Premezclar el polvo con los otros ingredientes secos, e introducir la mezcla en el líquido, agitando eficientemente, para obtener su completa dispersión
b) Dispersar en un medio no solvente (aceite, alcohol, soluciones concentradas de azúcar (>65°B))
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). Se requerirán tiempo extra o sales secuestrantes

HOW TO USE *Application*
- *The product can be used in aqueous or fruit media*
Gelling process: the gelification, due to the pectin with calcium interaction, occurs during cooling.
The final texture is obtained after 24 hours. Product is easy to remelt
Dispersion:
To disperse the product without lumps:
a) *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*
b) *Disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol, concentrated sugar solutions(>65°B))*
Dissolution:

| | | |
|---|--|---|
| SOCHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 5 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Edición: 09 Fecha: 03/04/2023 |

- *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*

DOSIS MÁXIMA 3% en agua fría
6-8% en agua caliente

MAXIMUM DOSE 3% in cool water
6-8% in hot water

OTRAS *Halal* Si / Yes
CERTIFICACIONES/ *Kosher* Si / Yes
OTHER
CERTIFICATES

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOCHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 6 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH | Edición: 09 |
| | Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Fecha: 03/04/2023 |

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 | | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | 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 ₂ . ⁶ | No | | | No | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | No | | | No | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | No | | | No | | |

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 7 de 7 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PECTINA NH | Edición: 09 |
| | Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R | Fecha: 03/04/2023 |

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. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i> | No | | | No | | |
| <i>Lupins and lupine-based products</i> | No | | | No | | |
| <i>Moluscos y productos a base de moluscos</i> | No | | | No | | |