

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

**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*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO PRODUCT REFERENCE</b>	<b>PRESENTACION PRESENTATION</b>
14-0061	25Kg Saco / bag
14-0061-1	5Kg Saco / bag
14-8352	Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-8352P	Tarro PET de 180g / 180g PET Jar
14-8352R	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar

**INGREDIENTES**

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

**INGREDIENTS**

*Low methoxyl 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*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
pH	4,4	5,2
Grado de esterificación (%)	30	
Pérdidas por desecación (%)	-	12
Granulometría >315 µm (%)	-	5
Grado de amidación (%)	17	

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<i>pH</i>	4,4	5,2
<i>Degree of esterification (%)</i>	30	
<i>Loss on drying (%)</i>	-	12
<i>Granulometry &gt;315 µm (%)</i>	-	5
<i>Degree of amidation (%)</i>	17	

**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>
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 (*cfu = colony forming units*)

\*Ausencia = *Absence*

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	160kcal/ 670 kJ
Grasas	0 g
-De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	12g
-De los cuales azúcares	12g
Proteínas	2 g
Fibra	54 g
Sal	19.48 g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	<i>160kcal/ 670 kJ</i>
<i>Fats</i>	<i>0 g</i>
<i>-Of which saturates</i>	<i>0 g</i>
<i>Carbohydrates</i>	<i>12 g</i>
<i>-Of which sugars</i>	<i>12 g</i>
<i>Proteins</i>	<i>2 g</i>
<i>Fiber</i>	<i>54 g</i>
<i>Salt</i>	<i>19.48 g</i>

**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.*

**VIDA ÚTIL**

24 meses

**SHELF LIFE**

24 months

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Guardar en su envase original hasta su uso  
Almacenar en un sitio fresco y seco

**STORAGE CONDITIONS**

*Store in original packaging until use  
Store under cool and dry conditions*

**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:*

- *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*

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

**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**

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

## 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 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>PECTINA NH</b>	Edición: 12
	Código: 14-0061 14-0061-1 14-8352 14-8352P 14-8352R	Fecha: 30/05/2025

### 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		