

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PECTINA RAPID SET	Edición: 03
	Código: 14-0071 14-0071/25	Fecha: 10/03/25

PRODUCTO

PECTINA RAPID SET

Es un agente espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido), particularmente adecuado para la fabricación de mermeladas, en una dosis del 0,25 al 0,50 % según la formulación y la textura requerida.

PRODUCT

PECTIN RAPID SET

It is a thickener and/or gelling agent (in presence of sugar and acid) particularly suited to the manufacture of jams, at a dosage of 0.25 to 0.50 % according to the formulation and to the required texture.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACION PRESENTATION
14-0071/25	25Kg Saco / bag
14-0071	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)

INGREDIENTES

Pectina de alta metoxilación (E440i), dextrosa.

INGREDIENTS

High methoxil pectin (E440i), dextrose.

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	2.8	3.5
Pérdidas por desecación (%)	-	12
Granulometría >315µm (%)	-	5

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
pH	2.8	3.5
Loss on drying (%)	-	12
Granulometry >315µm (%)	-	5

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PECTINA RAPID SET	Edición: 03
	Código: 14-0071 14-0071/25	Fecha: 10/03/25

**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

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 (*cfu = colony forming units*)

*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	250kcal/ 1020 kJ
Grasas	0 g
-De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	33g
-De los cuales azúcares	33g
Proteínas	2 g
Fibra	54 g
Sal	1.6 g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	<i>250kcal/ 1020 kJ</i>
<i>Fats</i>	<i>0 g</i>
- <i>Of which saturates</i>	<i>0 g</i>
<i>Carbohydrates</i>	<i>33g</i>
- <i>Of which sugars</i>	<i>33g</i>
<i>Proteins</i>	<i>2 g</i>
<i>Fiber</i>	<i>54 g</i>
<i>Salt</i>	<i>1.6 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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PECTINA RAPID SET	Edición: 03
	Código: 14-0071 14-0071/25	Fecha: 10/03/25

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments
- RE 1333/2008 additives and subsequent amendments
- RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006
- RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs 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 require to be labeled as genetically modified food.

VIDA ÚTIL

12 meses

SHELF LIFE

12 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. La dosis es de aproximadamente 2.5-5g/kg

Gelificación: ocurre tras la interacción de la pectina con el azúcar y el ácido, se produce durante el enfriamiento. La textura final se obtiene después de 24 horas.

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°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.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PECTINA RAPID SET	Edición: 03
	Código: 14-0071 14-0071/25	Fecha: 10/03/25

HOW TO USE

Application

The product can be used in aqueous or fruit media. The dosage is about 2.5-5g/kg

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

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°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

Halal Si / Yes
Kosher Si / Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PECTINA RAPID SET	Edición: 03
	Código: 14-0071 14-0071/25	Fecha: 10/03/25

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 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 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PECTINA RAPID SET	Edición: 03
	Código: 14-0071 14-0071/25	Fecha: 10/03/25

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>Molluscs and products thereof</i>	No			No		