

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| <b>SOC CHEF</b>   | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 1 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Riambau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|   | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

**PRODUCTO**

**PECTINA X58**

Es un agente espesante y/o gelificante (en presencia de calcio), particularmente adecuado para elaborar cristales de gelificación en una dosis de 1 a 1,50%, dependiendo de la formulación y la textura deseada.  
Termorreversible

**PRODUCT**

**PECTIN X58**

*It is a thickener and/or gelling agent (in presence of calcium) particularly suited to the manufacture of gelling glazings at a dosage of 1 to 1.50% according to the formulation and to the required texture.  
Termo reversible*

| <b>CÓDIGO DE PRODUCTO<br/>REFERENCE PRODUCT</b> | <b>PRESENTACIÓN<br/>PRESENTATION</b>  |
|---|---------------------------------------|
| 14-8286   | Bote de 800g (HDPE) / 800g Jar (HDPE) |
| 14-8286P  | Tarro PET de 180g / 180g PET Jar      |
| 14-8286R  | Tarro PET de 80g / 80g PET Jar        |

**INGREDIENTES**

Pectina de baja metoxilación amidada (E440ii), difosfato disódico (E450i) (máx. 20%), dextrosa, fosfato tricálcico (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: creamy white to light -brown*
- *Taste: neutral*
- *Odour: no off odour*
- *Texture: powder*

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| <b>SOC CHEF</b>   | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 2 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Riambau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|   | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

| <b>CARACTERÍSTICAS<br/>FÍSICO-QUÍMICAS</b> | <u>Parámetro(s)</u>         | <u>Límite (s)</u> |            | <u>Condiciones</u> |
|--|-----------------------------|-------------------|------------|--------------------|
|  |                             | <u>Mín</u>        | <u>Máx</u> |                    |
|  | pH                          | 4,5               | 5,0        | Solución al 1%     |
|  | Grado de esterificación (%) | 22                | 27         |                    |
|  | Pérdidas por desecación (%) | -                 | 12         |                    |
|  | Granulometría (%)           | -                 | 1          | >315 µm            |
|  | Grado de amidación (%)      | 20                | 24         |                    |

| <b>CHEMICAL AND<br/>PHYSICAL<br/>CHARACTERISTICS</b> | <u>Parameter (s)</u>                | <u>Limit(s)</u> |            | <u>Conditions</u> |
|--|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|  |                                     | <u>Min</u>      | <u>Max</u> |                   |
|  | <i>pH</i>                           | 4,5             | 5,0        | Solución al 1%    |
|  | <i>Degree of esterification (%)</i> | 22              | 27         |                   |
|  | <i>Loss on drying (%)</i>           | -               | 12         |                   |
|  | <i>Granulometry (%)</i>             | -               | 1          | >315 µm           |
|  | <i>Degree of amidation (%)</i>      | 20              | 24         |                   |

| <b>LMR METALES<br/>PESADOS</b> | 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                        |

| <b>LMR HEAVY<br/>METALS</b> | 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                            |

| <b>CARACTERÍSTICAS<br/>MICROBIOLÓGICAS</b> | Límites legales según la normativa vigente.<br>Límites de calidad definidos por la empresa. |                       |
|--|---|-----------------------|
|  | <u>Parámetro /Parameter</u>   | <u>Límite/ Limits</u> |
| <b>MICROBIOLOGIC<br/>FEATURES</b>          | 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*)

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| <b>SOCHEF</b>   | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 3 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Riambau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|   | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

\*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Energía                  | 60kcal/ 251kJ |
| Grasas                   | 0 g           |
| -De las cuales saturadas | 0 g           |
| Hidratos de carbono      | 14g           |
| -De los cuales azúcares  | 14g           |
| Proteínas                | 2 g           |
| Fibra                    | 52 g          |
| Sal                      | 13.5 g        |

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| <i>Energy</i>              | <i>60kcal/ 251 kJ</i> |
| <i>Fats</i>                | <i>0 g</i>            |
| <i>-Of which saturates</i> | <i>0 g</i>            |
| <i>Carbohydrates</i>       | <i>65 g</i>           |
| <i>-Of which sugars</i>    | <i>14 g</i>           |
| <i>Proteins</i>            | <i>2 g</i>            |
| <i>Fiber</i>               | <i>52 g</i>           |
| <i>Salt</i>                | <i>13.5 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  
*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)

|  |   |                      |
|--|---|----------------------|
| <b>SOC CHEF</b>  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 4 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Rimbau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|  | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

**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). 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. Continue stirring 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*, homogenizer).*
- *A complete dissolution is rapidly obtained at 80-85°C.*
- *It can be difficult in a high calcium medium (hard water >80ppm calcium), then it requires extra time or sequestering salts*

**DOSIS MÁXIMA**

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

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| <b>SOCHEF</b>   | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 5 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Riambau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|   | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

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

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

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| <b>SOC CHEF</b>   | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 6 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Riambau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|   | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS   |                           |             |                             |                          |             |                             |
|--|---------------------------|-------------|-----------------------------|--------------------------|-------------|-----------------------------|
| ALÉRGENOS  | AÑADIDOS INTENCIONALMENTE |             |                             | CONTAMINACIONES CRUZADAS |             |                             |
|  | Si/No                     | INGREDIENTE | Naturalez<br>a /<br>función | Si/No                    | INGREDIENTE | Naturalez<br>a /<br>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<br/>TECHNICAL SPECIFICATION</b> | Página 7 de 7        |
| SOC CHEF SLU<br>Pol. Ind. Riambau<br>C/ Llevant nave 8-10<br>25300 Tàrrega (España) | Producto: <b>PECTINA X58</b>                              | Edición: 05          |
|   | Código: 14-8286<br>14-8286P<br>14-8286R                   | Fecha:<br>27/01/2023 |

## 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.&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>Moluscos y productos a base de moluscos</i>   | No                  |            |                   | No                  |            |                   |