

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	Fecha: 10/03/2025

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*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-8286	Bote de 800g (HDPE) / 800g Jar (HDPE)
14-8286P	Tarro PET de 180g / 180g PET Jar

INGREDIENTES

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

INGREDIENTS

Low methoxil amidated pectin (E440ii), sucrose, disodium diphosphate (E450i) (max. 20%), 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*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
pH	4,5	5,0
Grado de esterificación (%)	22	27
Pérdidas por desecación (%)	-	12
Granulometría >315 µm (%)	-	1
Grado de amidación (%)	20	24

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<i>pH</i>	4,5	5,0

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	Fecha: 10/03/2025

<i>Degree of esterification (%)</i>	22	27
<i>Loss on drying (%)</i>	-	12
<i>Granulometry >315 µm (%)</i>	-	1
<i>Degree of amidation (%)</i>	20	24

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>Aerobios mesófilos/Total plate count</i>	<1000 ufc/g
<i>Levaduras y mohos /Yeasts and moulds</i>	<100 ufc/g
<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	170kcal/ 710kJ
Grasas	0 g
-De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	15g
-De los cuales azúcares	15g
Proteínas	2 g
Fibra	52 g
Sal	20.1 g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

<i>Energy</i>	<i>170kcal/ 710 kJ</i>
<i>Fats</i>	<i>0 g</i>
<i>-Of which saturates</i>	<i>0 g</i>
<i>Carbohydrates</i>	<i>15 g</i>
<i>-Of which sugars</i>	<i>15 g</i>

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	Fecha: 10/03/2025

Proteins 2 g
Fiber 52 g
Salt 20.1 g

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)

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	Fecha: 10/03/2025

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

MAXIMUM DOSE

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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	Fecha: 10/03/2025

OTRAS	<i>Halal</i>	Si / Yes
CERTIFICACIONES/	<i>Kosher</i>	Si / Yes
OTHER	<i>Vegan</i>	Si/ Yes
CERTIFICATES	<i>Vegetarian</i>	Si/ Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	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		
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		

ALLERGEN INFORMATION

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: PECTINA X58	Edición: 06
	Código: 14-8286 14-8286P	Fecha: 10/03/2025

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		