

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 1 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

PRODUCTO PECTINA AMARILLA
Aditivo alimenticio usado como texturizante. Es un endurecedor o agente gelificante (en presencia de azúcar y ácido), particularmente adecuado para confituras, a una dosis de 0,25 a 0,50%, dependiendo de las sustancias solubles (mínimo 64%), la formulación y la textura deseada.

PRODUCT YELLOW PECTIN
Food additive used as a texturant, a thickener 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 soluble substance (minimum 64%), to the formulation and to the required texture.

| CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT | PRESENTACIÓN PRESENTATION |
|---|---------------------------------------|
| 14-8285 | Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE) |
| 14-8285P | Tarro PET de 150g / 150g PET Jar |
| 14-8285R | Tarro PET de 70g / 70g PET Jar |

INGREDIENTE S Pectina de alta metoxilación (E440i), dextrosa

INGREDIENTS High methoxyl pectin (E440i), dextrose

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: crema
- Gusto: neutro
- Olor: sin aromas extraños
- Textura: polvo

GENERAL FEATURES

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | <u>Parámetro(s)</u> | <u>Límite (s)</u> | | <u>Condiciones</u> |
|--|----------------------------------|-------------------|------------|----------------------|
| | | <u>Mín</u> | <u>Máx</u> | |
| | Estandarización (°SAG) | 145 | 155 | |
| | pH | 2,8 | 3,5 | Solución al 1% |
| | Pérdidas por desecación (%) | - | 12 | 105°C, 12h |
| | Granulometría (%) | - | 1 | >315 µm |
| | Grado de esterificación (%) | | 68 | |
| | Cenizas insolubles en ácidos (%) | - | 1 | HCl 3N |
| | Dióxido de azufre (mg/kg) | | 50 | En sustancia anhidra |

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 2 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

| | | | |
|----------------------|---|---|--------------------------------------|
| Nitrógeno (%) | | 1 | Después de lavado con etanol |
| Total insolubles (%) | - | 3 | |
| Residuos disolventes | - | 1 | Metanol, etanol y propan-2-ol libres |

| CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS | <u>Parameter (s)</u> | <u>Limit(s)</u> | | <u>Conditions</u> |
|--|------------------------------|-----------------|------------|--------------------------------------|
| | | <u>Min</u> | <u>Max</u> | |
| | Standardisation (°SAG) | 145 | 155 | |
| | pH | 2,8 | 3,5 | Solución al 1% |
| | Losses on dry (%) | - | 12 | 105°C, 12h |
| | Granulometry (%) | - | 1 | >315 µm |
| | Degree of esterification (%) | 99 | | <500 µm (US35#) |
| | Acid insoluble ashes (%) | - | 1 | HCl 3N |
| | Sulphur dioxide (mg/kg) | | 50 | In anhidra sustance |
| | Nitrogen (%) | | 1 | After etanol washing |
| | Total insolubles (%) | - | 3 | |
| | Solvent residues (%) | - | 1 | Methanol, ethanol y propan-2-ol free |

| | | |
|----------------------------|--|--------------------------|
| 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> |
| | Arsenic | 3 |
| | Lead | 5 |
| | Cadmium | 1 |
| | Mercury | 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> |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Aerobios mesófilos/Total plate count | <1000 ufc/g |
| Levaduras y mohos /Yeasts and moulds | <100 ufc/g |

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 3 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

E. coli
Salmonella spp.

Ausencia/g
Ausencia/25g

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

*Ausencia = *Absence*

| | | |
|---|---------------------------|-----------------|
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g | Energía | 240kcal/ 970 kJ |
| | Grasas | 0 g |
| | - De las cuales saturadas | 0 g |
| | Hidratos de carbono | 27g |
| | - De los cuales azúcares | 27g |
| | Proteínas | 2 g |
| | Fibra | 59 g |
| | Sal | 0 g |

| | | |
|---|-----------------------------|-------------------------|
| NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g | <i>Energy</i> | <i>240 kcal/ 970 kJ</i> |
| | <i>Fats</i> | <i>0 g</i> |
| | - <i>Of which saturates</i> | <i>0 g</i> |
| | <i>Carbohydrates</i> | <i>27 g</i> |
| | - <i>Of which sugars</i> | <i>27 g</i> |
| | <i>Proteins</i> | <i>2 g</i> |
| | <i>Fiber</i> | <i>59 g</i> |
| | <i>Salt</i> | <i>0 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 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.

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 4 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

VIDA ÚTIL 12 meses

SHELF LIFE 12 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Guardar en su envase original hasta su uso
Almacenar en un sitio fresco y seco
Producto higrosópico. Cerrar bien el acondicionamiento tras el uso

STORAGE CONDITIONS *Store in original packaging until use
Store under cool and dry conditions
Hygroscopic product. Close tightly after use.*

MODO DE EMPLEO La pectina de manzana altamente esterificada es un gelificante en las preparaciones con una alta proporción de azúcar, como los productos de pastelería. Es especialmente recomendado para la fabricación de pastas de frutas.
El porcentaje de incorporación es limitado, en el contexto del respeto de las buenas prácticas de fabricación.

Fabricación de pastas de frutas:

- Mezclar a 1kg de puré de frutas y 100 g de azúcar sémola, 30g de pectina.
- Añadir: 1000g de azúcar, 150g de glucosa, 150 g de azúcar invertido (Trimoline), 8 g de ácido tartárico o 16g de ácido cítrico.
- Cocer la mezcla a 180°C, tras echar en un molde.

HOW TO USE *Apple pectin highly methoxyl is a gelling agent used in high concentration sugar preparation, as bakery products. It is specially recommended to food pastes.
The percentage of incorporation is limited, according to good manufacturing practices.*

Food paste:

- *Mix 1kg of fruit purée, 100g of sugar and 30g of pectin*
- *Add: 1000g of sugar, 150g of glucose, 150g of inverted sugar (Tremoline), 8g tartaric acid or 16g citric acid*
- *Put the mix in an ove at 180°C, after having moulded.*

| DOSIS MÁXIMA | <u>Alimento</u> | <u>mg producto/kg alimento</u> |
|---------------------|--|--------------------------------|
| | Grupo 1 | Quantum satis |
| | Productos lácteos sin aromatizar fermentados por la acción de organismos vivos, y sus sucedáneos, con un contenido en grasa inferior a 20% | Quantum satis |
| | Compota, excepto los productos incluidos en la categoría 16 (sólo en compota de fruta distinta a la de manzana) | Quantum satis |

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 5 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

| | |
|--|---------------|
| Confitura extra y jalea extra, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE | Quantum satis |
| Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE | Quantum satis |
| Otras frutas u hortalizas similares para untar | |
| Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE | |
| Edulcorantes líquidos | |
| Edulcorantes de mesa en comprimidos | |
| Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE | 10.000 |
| Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE | 10.000 |
| Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE | 20.000 |
| (sólo alimentos a base de cereales sin gluten) | |
| Otros alimentos para niños de corta edad | 5.000* |
| Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes (desde el nacimiento, para alimentos destinados a trastornos intestinales) | 10.000 |
| Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE | |
| desde el nacimiento, en productos utilizados en caso de trastornos gastrointestinales | |
| Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas | 3.000 |
| (sólo zumo de fruta y maracuyá) | |
| Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares (sólo piña y maracuyá) | 3.000 |
| Soporte de aditivos alimentarios | Quantum satis |

E 410, E 412, E 414, E 415 y E 440 se autorizan solos o combinados.

**MAXIMUM
DOSE**

Food

mg product/kg food

Group 1

Quantum satis

Dairy products, without flavoring, non-fermented by microorganisms, and

Quantum satis

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 6 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

| | |
|---|---------------|
| <i>substitutes, with a fat percentage lower than 20%</i> | |
| <i>Compote, except products included in category 16 (only in compote not made by apple)</i> | Quantum satis |
| <i>Extra jam, jelly jam as defined in 2001/113/CE</i> | Quantum satis |
| <i>Jam, jelly and marmalades and chestnut cream, as defined in Directiva 2001/113/CE</i> | Quantum satis |
| <i>Other fruits and vegetables to spread</i> | Quantum satis |
| <i>Cocoa and chocolate products, as defined in Directiva 2000/36/CE</i> | Quantum satis |
| <i>Liquid sweeteners</i> | Quantum satis |
| <i>Sweeteners in pills</i> | |
| <i>Continuation products for breastfeeds, as defined in 2006/141/CE</i> | 10.000 |
| <i>Cereal-based food to breastfeeds and young children, as defined in 2006/125/CE</i> | 10.000 |
| <i>Cereal-based food and food to breastfeeds and Young children, as defined in 2006/125/CE (only gluten-free)</i> | 20.000 |
| <i>Other food for Young children</i> | 5.000* |
| <i>Dietetic food to breastfeeds for special medical uses and special preparations for breastfeeds. (from birth, for intestinal problems)</i> | 10.000 |
| <i>Dietetic food to breastfeeds for special medical uses and special preparations for breastfeeds, as defined in 1999/21/CE (from birth, for intestinal problems)</i> | 10.000 |
| <i>Fruit juice, as defined in 2001/112/CE, and legumes and vegetable juices (only pineapple and passion fruit)</i> | 3.000 |
| <i>Fruit néctar, as defined in 2001/112/CE, and similar products (only pineapple and passion fruit)</i> | 3.000 |
| <i>Support for food additives</i> | Quantum satis |

| | | |
|--|---------------|----------|
| OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES | <i>Halal</i> | Si / Yes |
| | <i>Kosher</i> | Si / Yes |

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 7 de 8 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | Producto: PECTINA AMARILLA | Edición: 06 |
| | Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Fecha: 15/12/2022 |

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 | | |

ALLERGEN INFORMATION

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España) | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 8 de 8 |
| | Producto: PECTINA AMARILLA Código: 14-8285 14-8285P 14-8285R | Edición: 06 Fecha: 15/12/2022 |

| 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 | | |