	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 15
		Data / Date: 12/05/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 58030003
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38897
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 20
		RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: PECTINA MEDIUM (RAPID SET) / PECTIN MEDIUM (RAPID SET) / PECTINE MEDIUM (RAPID SET) SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
--	---

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: PECTINA EN POLVO / PECTIN POWDER / PECTINE EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco cremoso a marrón claro / Creamy-white to light brown-powder / Poudre blanc crème à brun clair.
---	--



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Espesante: pectina (E440i) / Thickener: pectin (E440i) / Épaississant: pectine (E440i)	Brasil, Argentina, Bolivia, México, Perú, Italia, España / Brazil, Argentina, Bolivia, Mexico, Peru, Italy, Spain / Brésil, Argentine, Bolivie, Mexique, Pérou, Italie, Espagne	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido / Mix the pectin with the sugar. Incorporate into the pulp with strong agitation. Bring to a boil and add the acid / Mélanger la pectine avec le sucre. Incorporer à la pulpe sous forte agitation. Porter à ébullition et ajouter l'acide.
--	---	--------------------	---

Dextrosa / Dextrose / Dextrose	Alemania, Italia, España, Francia / Germany, Italy, Spain, France / Allemagne, Italie, Espagne, France	Vegetal / Végétale	Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.
--------------------------------	--	--------------------	---

Observaciones / Observations: Gelificación medianamente rápida. Efecto final a las 24h. Geles termoirreversibles. Es horneable / Medium fast gelling. Final effect at 24h. Thermo-irreversible gels. It is ovenable / Gélification moyennement rapide. Effet final à 24h. Gels thermo-irréversibles. Il va au four.

Elaboraciones / Elaborations: Mermeladas al estilo tradicional. También para pastas de fruta al corte / Traditional style jams. Also for cut fruit pastes / Confitures de style traditionnel. Aussi pour les pâtes de fruits coupées.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 0.5-1% : Mermeladas / Jams / Confitures 1-1.5%: Pastas de fruta / Fruit pastes / Pâtes de fruits
--

Alérgenos /Allergens / Allergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.
---	---

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía / Energy / Energie :	970 KJ / 240 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	27 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
Grasas / Fat /Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins /Protéines :	2 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	1,4 g	Potasio / Potassium :	85 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	560 mg	Calcio / Calcium :	350 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	59 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	27	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg		


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité:	<5%	Cenizas / Ash / Cendres:	2%
---------------------------------------	-----	---------------------------------	----

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
38897 	8414933568032	18414933568039	28414933568036	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / C'est le même durée de vie (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>