

**PECTINE EXTRA SLOW SET
E440i**

Poudre fine inodore et insipide de couleur blanc-crème à beige clair.

DESCRIPTION**Composition / étiquetage**

Pectine de fruits fortement estérifiée : E440i, Sucrose

Mode d'action / Propriétés

- Épaississant et/ou gélifiant
- La gélification apparaît lors du refroidissement (en présence d'acide et du sucre). La texture finale est obtenue après 24 heures
- Une dissolution totale est obtenue à partir de 80 à 85°C

UTILISATIONS

Prémélanger avec d'autres ingrédients secs puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation qu'il faut maintenir jusqu'à dispersion complète.

Dosage habituel : de 0,3 à 0,6%

- * Concentration maximale : 2,5 % dans l'eau froide (température inférieure à 10°C)
4 à 5 % dans l'eau chaude (pour emploi immédiat)

RECETTE

Pouvant s'adapter à la plupart des fruits.

Ingrédients

FRUITS	500g
SUCRE	550g
PECTINE	3g
Solution d'ACIDE à 50% (tartrique ou citrique)	3g

Mode d'emploi

- Prédisperser à sec la pectine dans une partie du sucre (environ 50g)
- Saupoudrer le prémélange et mélanger avec les fruits
- Monter la température au minimum à 85°C
- Rajouter le sucre et Mélanger
- Continuer la cuisson jusqu'à obtenir l'extrait sec souhaité (généralement 55°brix au réfractomètre)
- Ajouter la solution d'acide si nécessaire (pH > 3,5)

... / ...

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'estérification	entre 47 et 53 %
Pouvoir gélifiant	supérieure 160 °SAG (Méthode IFT)
Humidité	inférieure à 12 % (2 heures à 105°C)
pH (solution aqueuse à 1%)	< 3,8 à 20°C
Granulométrie	99 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux par grammes	1000 germes par gramme au minimum
Moisissures et levures par gramme	100 germes par gramme au minimum
Salmonelle	Absence dans 25 grammes
E. Coli	Absence dans 1 gramme

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : caisse carton de 25 Kg net doublées polyéthylène.

Conditions de Conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 10150 - 25Kgs ⇒ 10149

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

22.05.15/SK/FT-Pectine Extra Slow Set