

PECTAGEL ROSE

Mélange de pectine faiblement estérifiée (59 à 65 %), gomme de Caroube et de gomme de Guar sous forme de poudre fine de couleur blanc - crème à beige clair.

DESCRIPTION

Composition / étiquetage

Pectine de fruits estérifiée et amidée :	E440
Farine de graines de caroube :	E410
Farine de graines de Guar	E412

Produit standardisé par ajout de sucres.

Mode d'action / Propriétés

Le Pectagel Rose est utilisé dans l'industrie alimentaire principalement dans la fabrication des mix à glaces, glaces et sorbets, pour l'ensemble de ses propriétés épaississantes, stabilisantes, anticristallisantes et anti-synérèse qui assurent le foisonnement et l'obtention d'une texture fine et onctueuse.

Réagit en présence de Calcium.

UTILISATIONS

Domaines d'applications

Sauces acides et neutres pour desserts laitiers ou glacés
Stabilisateur pour glaces, crèmes glacées et sorbets

Dosage 0,4 à 1 %

Mode d'emploi

Pour disperser le produit sans grumeaux :

- soit le prémélanger à sec avec d'autres ingrédients secs puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation
- soit l'incorporer à un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrées de sucres < 65° brix)

RECETTES pour 1Kg de SORBET AUX FRUITS à 27% d'extrait sec

INGREDIENTS	FORMULE 1	FORMULE 2
Purée ou jus de fruits (à 8% d'extrait sec)	300 grammes	300 grammes
Eau	400 ml	450 ml
Pectagel Rose	3 grammes	3 grammes
Sucre en poudre	40 grammes	40 grammes
Sucre cristallisé	200 grammes	200 grammes
Sucre inverti à 80% d'extrait sec (Nébuline)	0	50 grammes
Acide Citrique (en solution à 50%)	1 grammes	
Concentré de jus de citron		3 à 4 grammes
Colorant	9 s	9 s

... / ...

MODE OPERATOIRE

- Prémélanger à sec la pectine et les 40 grammes de sucre et verser en pluie ce mélange dans l'eau. Puis porter à ébullition en agitant lentement.
- Ajouter et dissoudre les sucres puis la solution d'acide citrique ou le jus de citron, et le colorant.
- Pasteuriser le sirop et le refroidir.
- Dès refroidissement vers 5°C, ajouter la purée ou le jus de fruit et homogénéiser.
- Congeler le mix

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

Humidité (perte au séchage 2 heures à 105°C)	14 % au maximum
Arsenic (As)	inférieur à 3 ppm
Plomb (Pb)	inférieur à 10 ppm
Cuivre (Cu)	inférieur à 60 ppm
Cendres totales (3h à 800°C)	8 % au minimum
Viscosité à 25°C sur Brookfield RVF.100, aiguille 3,20 T/mn	140 - 200 cps en solution à 1 % dans l'eau dé-ionisé 3000 - 4000 cps en solution à 2% dans l'eau dé-ionisé
pH (solution aqueuse à 1%)	4,5 à 6,0 à 20°C
Granulométrie	98 % inférieure à 315 micron (tamis AFNOR N°26)

Caractéristiques microbiologiques

Germes banaux totaux	3000 germes par gramme au maximum
Moisissures et levures	200 germes par gramme au maximum
Germes pathogènes (salmonelles, E.Coli...)	test négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 Kg net. caisse carton de 25 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
HR = 65 % - Température entre 15 et 18°C.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1610A - 25Kgs ⇒ 1611K

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.