



53, rue Corbier thiebaut
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 200630

R. Montusclat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Gamme : Aides Aux Desserts

PECTINE

Sainte Lucie

5 x 7g

Code Produit : P1612A

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : *préparation gélifiante*

La pectine est un additif alimentaire utilisé comme agent épaississant et / ou gélifiant
(en présence de sucre et d'acide) particulièrement adapté à la fabrication de confitures.

COMPOSITION

E440i pectine (65%), saccharose(35%), pour denrée alimentaire

Allemagne

pectine origine Allemagne

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	poudre
Couleur :	blanc à ivoire
Goût - odeur :	neutre
Calibre :	1% > 315µm

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

degré d'estérification	69%
Température d'utilisation	de 82 à 92°C

pH à 2% sol.

entre 3 et 4

humidité

<12%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies : 10 000 UFC / g
Moisissures : <500 UFC / g
Levures : <500 UFC / g
E.coli : absence dans 1g
Salmonelle : absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

	1070	kJ
	260	kcal
Energie		
Matières grasses	0	g
Dont acides gras saturés	18,1	g
Glucides	35	g
Dont sucres	35	g
Protéines	2,0	g
Fibres	55	g
Sel	1,3	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 36 mois
déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Durée de vie garantie à réception : 24 mois
Conservation : Conserver au sec et à l'abri de la lumière.

MODE D'EMPLOI

Pour une bonne prise: Ajouter la pectine dans le sucre puis ajouter au produit. La dissolution de la pectine dépend de la recette mais il faut au minimum chauffer le mélange à 85°C avant de faire refroidir la préparation. La prise est plus efficace dans un produit acide: Nous vous conseillons de rajouter un jus de citron à la préparation pour une meilleur prise.

DOSAGE PRECONISE

0,25 à 0,5%

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : pas de trace
OGM : Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).
Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code barre : 3162050016121
Code douanier : 1302201071