



## спецификация на продукт

**Артикульный номер:** TrueMix 1451  
**Наименование:** пищевая добавка  
«Пектин» (E440)

### Характеристика:

Пектин – гелеобразующее вещество, разрешен для пищевых продуктов.  
Низкометоксилированный амидированный пектин (E440ii), полученный из цитрусовых шкурок.  
Состав: низкометоксилированный амидированный пектин (E440ii), стандартизированный добавлением декстрозы.  
Порошок кремового цвета.  
Вкус и запах характерен для пектина немного сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.

### типичное применение:

фруктовые начинки для йогуртов (СВ 45-65%): 0,4-0,8%, джемы и желе (СВ 40-65%): 0,4-1.0%  
Эффекты применения: хорошая вязкость в фруктовых начинках для йогуртов, хорошая текстура и низкий синерезис в джемах с низким содержанием сахара

### Физико-химические свойства

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Степень амидации            | 12-16%                |
| Степень метоксиляции        | 33-38%                |
| pH (1% раствор)             | 4.0-5.0               |
| Размер частиц               | макс 2% >60mesh(ASTM) |
| Полигалактуронозная к-та    | мин 65%               |
| Чувствительность к кальцию  | средняя               |
| Потери при усушке           | макс 12%              |
| Пепел, нерастворимый в к-те | макс 1%               |
| Общ нерастворимые вещества  | макс 3%               |
| Диоксид серы                | макс 10мг/кг          |
| Содержание азота            | макс 2,5%             |
| Мишьяк (As)                 | макс 3 мг/кг          |
| Свинец (Pb)                 | макс 5мг/кг           |
| Ртуть (Hg)                  | макс 1мг/кг           |
| Кадмий (Cd)                 | макс 1мг/кг           |
| Др тяжелые металлы          | макс 20мг/кг          |

### Микробиологические показатели

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Общее количество микроорганизмов | <100 КОЕ/г        |
| Дрожжи и плесень                 | <100 КОЕ /г       |
| Стаффилокок                      | <10 КОЕ /г        |
| Энтеробактерии                   | <10 КОЕ /г        |
| Сальмонелла                      | отсутствует в 25г |
| Листерия                         | отсутствует в 25г |

### Пищевая ценность в 100 г пектина:

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Энергетическая ценность | прибл. 53 ккал. (222 кДж) |
| Жиры                    | прибл. 0,1 г              |
| Углеводы                | прибл. 13,0 г             |
| Клейковина              | прибл. 76,0 г             |
| Белки                   | 0 г                       |

### Упаковка:

Фольгированный пакет 0.5-1-2кг или полиэтиленовый пакет 25кг, вложенный в гофрированный ящик

### срок хранения:

Пектин, хранится в сухом и прохладном месте, в оригинальной упаковке, не теряет свои свойства в течение мин. 24 месяцев.

### условия хранения:

Хранить в плотно закрытой упаковке, в помещении при температуре 0 - 20 ° С и влажности ~ 75%.

Пектин является безопасной для здоровья веществом. В случае попадания на кожу и глаза промыть большим количеством воды.

Пектин не является генетически модифицированным продуктом, а также не был изготовлен из генетически модифицированного сырья.

Пектин не содержит аллергенов и составляющих животного происхождения. Во время производственного процесса не используются аллергены и составляющие животного происхождения.