

PECTINE « NH NAPPAGE »

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanc-crème à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutres
Origine	Pommes – Agrumes - Maïs
Composition	Gélifiant : Pectine amidée faiblement méthylée E 440ii ; Séquestrant : Diphosphate disodique E450i (Max. 20%)*, Phosphate tricalcique E341iii (Max. 5%)* ; Saccharose ou Dextrose. *Teneur maximale en P ₂ O ₅ : 11,93%

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Ce produit est un mélange d'additifs alimentaires utilisés comme texturant. C'est un agent épaississant et / ou gélifiant (en présence de calcium et/ou d'acide) particulièrement adapté à la fabrication de nappages avec de la pulpe de fruit. Dosage habituel de 0,8 à 1,2% selon texture souhaitée.
Fonctionnalité	DISPERSION Pour disperser le produit sans grumeaux: - prémélanger la poudre avec les autres ingrédients secs et verser la préparation dans le liquide sous agitation efficace afin d'obtenir une dispersion complète. - ou disperser dans un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrées de sucre > 65 ° Brix). DISSOLUTION La dissolution du produit dépend du support et du processus : elle est améliorée par traitement thermique (temps, température), contrainte de cisaillement (hélice, homogénéisateur). Une dissolution complète est rapidement obtenue à 80/85 ° C (176/185 ° F). Elle peut être difficile dans un milieu riche en calcium (eau dure > 80 ppm de Ca ⁺⁺ , lait), il faut alors un temps supplémentaire ou des sels séquestrants
Utilisations	MILIEUX / UTILISATIONS S'utilise dans des milieux acides contenant des fruits. La dose maximale est d'environ 3% dans l'eau froide et de 6 à 8% dans l'eau chaude. TEXTURE La gélification obtenue avec la pectine en présence de calcium et/ou d'acide ainsi que du sucre s'obtient pendant le refroidissement. La texture finale est obtenue après 24 heures. Ce gel est thermoréversible et thixotrope.

RECETTE	
1 Kg de nappage à la pulpe d'abricot	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 150 g de pulpe d'abricot (à 12% d'extrait sec) ➤ 250 ml d'eau ➤ 0,5 à 1 g d'acide citrique ➤ 10 g de Pectine NH Nappage ➤ 500 g de sucre ➤ 180 g de sirop de glucose DE40 sans sulfite
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prémélanger la pectine et 50 grammes de sucre. ➤ Verser dans la bassine les pulpes d'abricots, l'eau, l'acide citrique et chauffer sous agitation. ➤ Verser en pluie le mélange pectine / sucre et porter à ébullition. ➤ Ajouter le sucre et le glucose. ➤ Cuire jusqu'à obtenir un extrait sec de 66 à 67 % ➤ Couper le chauffage ➤ Napper

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	1 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
04 Fruits et Légumes	
04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes	
- Uniquement pour les préparations de fruits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
- Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement	1000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
- Uniquement enrobages pour produits végétaux	4 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque - Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés - Y compris les pommes de terre pré-frites congelées et surgelées	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅

05 Confiserie		
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - Ne peut être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou des mini capsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou sur la minicapsule.		
	- Uniquement confiserie au sucre, à l'exception des fruits confits	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Uniquement fruits confits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
05.3 Chewing-Gum		Quantum Satis de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4 - Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)		
	- Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Autres applications dans cette catégorie	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
07 Produits de Boulangerie		
07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek – Uniquement Soda Bread		20 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
07.2 Produits de Boulangerie Fine		

16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes		
	- Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Autres applications dans cette catégorie	3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
Liste non exhaustive – Pour d'autres utilisations, il vous appartient de vérifier la conformité de celle-ci en vous reportant au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées		

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Perte à la dessiccation	Max. 12 %
pH (1% en solution)	4,4 – 5,2
Granulométrie	Max. 1 % supérieur à 315 µm
<u>Métaux lourds</u>	
Arsenic	Max. 3 ppm
Cadmium	Max. 1 ppm
Mercure	Max. 1 ppm
Plomb	Max. 5 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore totale	Max. 1000 ufc/g
Moisissures et Levures	Max. 100 ufc/g
<i>E. Coli</i>	Absence dans 1 gramme
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeur Energétique	160 Kcal / 670 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	12 g
- Sucres	12 g
Protéines	2 g
Fibres	54 g
Sodium	7.79 g



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366

Version 3

MàJ: 30.11.2020

Page 4 sur 6

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten		
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg		

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	<i>Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,</i>
Ionisation	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
Nanoparticules	<i>Le produit n'est pas fabriquée avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011.</i>

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	X
Végétarien	X	
Végétalien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366

Version 3

MàJ: 30.11.2020

Page 5 sur 6

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte de 150 g – Cartons de 40 boîtes de 150g – Palettes de 30 cartons (1200 boîtes - 180 kg) Boîte de 1 Kg – Cartons de 12 x 1 kg – Palettes de 30 cartons (360 kg) Carton de 25 Kg – Palettes de 12 cartons (300 kg)
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	24 mois dans son emballage d'origine fermé.

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10037 1 Kg ⇒ 1622A 25 Kg ⇒ 1623K

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366
Version 3
MàJ: 30.11.2020
Page 6 sur 6