

## FICHA TÉCNICA

### PECTINA

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O PREPARADO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** PECTINA

**IDENTIFICACIÓN:** Pectina en polvo alimentaria. E 440

**ORIGEN:** Vegetal

**APLICACIÓN:** Aditivo alimentario (Reg. EU 231/2012).

#### 2. COMPOSICIÓN/SOLUBILIDAD

**COMPOSICIÓN:**

100 % Pectina de origen vegetal.

**SOLUBILIDAD/MISCIBILIDAD:** Soluble en agua

#### 3. PRECAUCIONES DE USO

Información no disponible.

#### 4. ESPECIFICACIONES

##### TEST FÍSICO

IDENTIFICACION IR	Conforme
HUMEDAD	≤ 15.0 %
PH (sol. 1% en H <sub>2</sub> O, 25°C)	3.0 – 4.0

##### MICROBIOLÓGICAS

CONTAJE BACTERIAS TOTALES	≤ 1000 ufc/g
HONGOS Y LEVADURAS	≤ 100 ufc/g
ENTEROBACTERIAS	≤ 10 ufc/g
SALMONELLA	Ausente/25g

#### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

De acuerdo con Reg. (UE) 1169/2011 Anexo I

- Valor energético: 230-270 Kcal/100g
- Grasas (saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas): < 1%
- Carbohidratos (azúcares, polialcoholes, almidón): 85-95%
- Sal: 0
- Fibra alimentaria: 0
- Proteínas: < 1%

## 6. ETIQUETADO DE ALERGENOS

De conformidad con Reg. (UE) 1169/2011 Anexo II)

Clave: Indicar S para Sí, N para No, N/A para No Aplicable o N/C para No Conocido.

PRODUCTO	PRESENTE	CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) *	N	N
Crustáceos*	N	N
Huevos*	N	N
Pescado*	N	N
Cacahuetes*	N	N
Soja*	N	N
Leche y sus derivados* (incluida lactosa)	N	N
Frutos de cáscara*: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ).	N	N
Apio*	N	N
Mostaza*	N	N
Granos de sésamo*	N	N
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total.	N	N
Altramuces*	N	N
Moluscos*	N	N

\*Y sus productos derivados

## 7. Cumplimiento con la Legislación Alimentaria Europea

Clave: Indicar S para Sí, N para No, N/A para No Aplicable o N/C para No Conocido.

GMO: No derivado de Organismos Modificados genéticamente conforme a Reg. 1829/2003/EC y 1830/2003/EC.	S
BST/TSE: Producto libre de riesgo de Encefalopatía espongiforme Bovina conforme a la guía EMEA 410/01 Rev02 y Reg. (EC) No 999/2001	S
IONIZACION/IRRADIACION: No irradiado conforme a la Directiva 1999/2/EC y Directiva 1999 /3/EC.	S
PESTICIDAS: Conforme a Reg. CE 396/2005, D.M. 27/08/2004	S
SOLVENTES RESIDUALES: Conforme a Dir. 2009/32/EC	S

CONTAMINANTES: De acuerdo con Reg. EC 1881/2006): - Dioxinas/PCB - PAH (Hidrocarburos Aromáticos policíclicos) - Micotoxinas	S
CITES: Producto No derivado de especies en peligro ( <a href="http://www.cites.org">www.cites.org</a> )	S
Libre de Gelatina	S
Libre de elementos/metales externos	S
Libre de colorantes artificiales	S
Libre de aromas artificiales	S
Libre de edulcorantes artificiales	S
Libre de azúcares (sacarosa, dextrosa, glucosa)	S
Libre de conservantes artificiales	S
Libre de melamina	S
Apto para vegetarianos	S
Apto para veganos	S
<p><b>DECLARACIONES ADICIONALES</b></p> <p>Esta materia prima claramente identificada ha sido fabricada cumpliendo los requisitos de seguridad del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control conforme a la Regulación (EC) No. 852/2004 853/2004, 854/2004, 178/2002, por tanto, es apto para su aplicación en alimentación.</p> <p>Contaminantes: Esta materia prima claramente identificada cumple con la Regulación 1881/2006/CE y modificaciones en materia de contaminantes.</p>	

<p><b>8. OTRA INFORMACIÓN</b></p> <p><b>Almacenamiento:</b> Conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz, en envases bien cerrados. Temperatura inferior a 30°C</p> <p><b>Caducidad:</b> 18 meses desde la fecha de fabricación.</p>
---

\*todos los datos indicados son procedentes de nuestro proveedor / fabricante.