

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
19-10-2023




**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

**Appel pectine (E440)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1674, X1675, X1676, X1677

**PRODUCTIE:**  
**35362510**

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Appel pectine		
<b>Productiecode</b>	35362510		
<b>Product code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
X1674	45g	8718309831967	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1675	100g	8718309831974	
X1676	500g	8718309831981	
X1677	7kg	8718309831998	Blauwe zak =  in doos

### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

#### Samengesteld product

<b>Hoofdgebruik</b>	<b>geleer en verdikkingsmiddel</b> Appelpectine met lage verestering (veresteringsgraad 29-34%), gestandaardiseerd met dextrose om vaste reologische eigenschappen te fixeren. Pectine bestaat uit gedeeltelijke methylesters van polygalacturonzuur en hun natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten, niet geamideerd.	
<b>Ingrediënten</b>	<b>pectine</b>	<b>dextrose</b>
EU voedingsadditief	E440a	--
Chemische formule		C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub>
	Pectine verkregen uit appels	Dextrose is een technische hulpstof en hoeft niet op het etiket van het bereide eindproduct vermeld te worden.

### 1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9000-69-5 (pectine)	50-99-7 (dextrose)	
EU voedingsadditief	E440a		
Land van herkomst	Duitsland		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag Appel pectine worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

## 2. PRODUCT INFORMATIE

### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
--	----------------	---------------------	----------------

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
19-10-2023



**Appel pectine (E440)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1674, X1675, X1676, X1677

**PRODUCTIE:**  
35362510

Uiterlijk		vrij stromend, fijn poeder	
Kleur		licht beige	
Geur/smaak		neutraal, geen afwijkend aroma	
pH		2,7 – 3,3	
Drogestof		≤55	
Veresteringsgraad	%	29-34	
Calcium reactiviteit		hoog	

## 2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<1.000	
Schimmels	Kve/g	<1.000	
Gisten	Kve/g	<1.000	
E Coli	Kve/g	<10	
Salmonella	in 25g	negatief	
Coliformen		<10	

## 2.4 Voedingsinformatie

### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1096	
Energie	kcal/100g	262	
Eiwitten	g/100g	0,5	
Koolhydraten:	g/100g	40	
Waarvan suikers	g/100g	40	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
19-10-2023

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

**Appel pectine (E440)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1674, X1675, X1676, X1677

**PRODUCTIE:**  
35362510

Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	50	

## 2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	1,7	
--------------	---------	-----	--

## 3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

### 3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
Rund	✗		
Cacao	✗		
Wortel	✗		
Selderij en selderij producten	✗		
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗		
Kip	✗		
Koriander	✗		
Schaal- en schelpdieren	✗		
Eieren en ei producten	✗		
Vis en visproducten	✗		
Glutamaat	✗		
Lupine en producten daarvan	✗		
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗		
Weekdieren en producten daarvan	✗		
Mosterd en mosterd producten	✗		
Noten en notenproducten	✗		

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
19-10-2023

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

**Appel pectine (E440)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1674, X1675, X1676, X1677

**PRODUCTIE:**  
35362510

(amandelen, hazelnoten, walnoten)			
Pinda's en pinda producten	X		
Varken	X		
Sesam en sesamproducten	X		
Sojaboon en sojaboonproducten	X		
Sulfiet (E221 - E228)	X		
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X		

## 3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓

## 4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	24 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

## 5. VOEDSELVEILIGHEID

### 5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

### 5.2 Identificatie van de gevaren:

**Indeling van de stof**  
(verordening (EG) nr. 1272/2008) Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)

## 6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

### 6.1 Gebruik:

Pectine wordt gebruikt als geleer en verdikkingsmiddel in voornamelijk zure voedingsmiddelen. Pectine kan gebruikt worden voor het maken van gelei, marmelade en jam. Het laat de fruitmassa geleren en creëert een gladde en smeerbare structuur. Het kan ook gebruikt worden in snoepgoed, glazuur en sauzen voor hartige producten en wordt ook gebruikt voor het verdikken van op melk of water gebaseerde desserts. Pectine is een oplosbare voedingsvezel en kan gebruikt worden voor het verhogen van het vezelgehalte van passende voeding en dranken.

### Bereiding

Geleermiddel voor fruitbeleg 2 : 1  
27-30 g pectine (afhankelijk van het soort fruit)  
2000 g fruit  
1000 g suiker (kristalsuiker)  
en indien gewenst citroensap

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
19-10-2023



**Appel pectine (E440)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1674, X1675, X1676, X1677

**PRODUCTIE:**  
35362510

Meng de pectine met een deel van de suiker en voeg het dan toe aan het koude fruit en roer het goed door. Kook het fruit en voeg dan geleidelijk de rest van de suiker toe. Laat het onder goed roeren nog drie minuten doorkoken.

## Dosering

0,5 - 1,3 %

Appel pectine is toegestaan voor gebruik in de productie van biologische producten. (Regeling (EG) Nr. 834/2007 en 889/2008, Bijlage VIII, Artikel 27, paragraaf 1, punt A).

## 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Appel pectine
GB	Great Britain (UK)	Apple Pectin
DE	Germany	Apfelpektin
FR	France	pectine de pomme
ES	Spain	pectina de manzana
PT	Portugal	pectina de maçã
IT	Italy	pectina di mele
DK	Denmark	æblepektin
NO	Norway	eplepektin
SE	Sweden	äppelpektin
FI	Finland	omenapektiini
IS	Iceland	epli pektín
CZ	Czech Republic	jablečný pektin
SK	Slovak Republic	jablčný pektín
HU	Hungary	alma pektin
HR	Croatia (Hrvatska)	jabučni pektin
GR	Greece	πηκτικός <i>pēktikós</i>
SI	Slovenia	jabolčni pektin
PL	Poland	pektyna jabłkowa
RO	Romania	pectina de mere
BG	Bulgaria	ябълков пектин
RU	Russian Federation	яблочный пектин
TR	Turkey	elma pektini

## 7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.