

1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
1.1 Leverancier productgegevens			
Product naam	Appel pectine		
Product code	36		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1674	45g	8718309831967	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot =  Deksel = 
1675	100g	8718309831974	
1676	500g	8718309831981	
1677	7kg	8718309831998	Blauwe zak =  in doos
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Samengesteld product			
Hoofdgebruik	geleer en verdikkingsmiddel 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.		
Ingrediënten	pectine	dextrose	
EU voedingsadditief	E440a	--	
Chemische formule		C ₆ H ₁₂ O ₆	
	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	HS code (douane)	1302 20 10
Land van herkomst	Italië		
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			
	Eenheid	Specificatie	Methode
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		
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	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Eieren en producten op basis van eieren	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗	✗	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✗	✗
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗	✗	✗
Zwavedioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	✗	✗	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗	✗	✗
Pinda's en producten op basis van pinda's	✗	✗	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗	✗	✗
Vis en producten op basis van vis	✗	✗	✗
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 27-11-2024		NATUURLIJK NATUURLIJK speciale ingrediënten
Appel pectine (E440)		PRODUCT CODE: 36		
Soja en producten op basis van soja	X	X	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X	X	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 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).				

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
27-11-2024



Appel pectine (E440)

PRODUCT
CODE: 36

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 volstrekte 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.