

T010826M000000A110624			
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
De gebruikte verpakking voldoet aan de toepasselijke eisen van Verordening (EU) 2025/40 betreffende verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR).			
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Samengesteld product			
Hoofdgebruik	geleer en verdikkingsmiddel		
Eigenschappen	Appelpectine met lage verestering (veresteringsgraad 30-35%), 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	
	Pectine verkregen uit appels	Dit dextrose is uit tarwe gemaakt en volledig allergeen vrij. 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	E440i	HS code (douane)	1302 20 10
Land van herkomst	Italië		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 24, lid 2, punt a), van Verordening (EU) 2018/848 mag dit product (zoals vermeld in bijlage IV, deel A van Verordening (EG) nr. 2025/973), worden gebruikt als levensmiddelenadditief of technische hulpstof bij de productie van verwerkte biologische levensmiddelen.		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
15-09-26

APPEL PECTINE (E440i)

PRODUCT
CODE: 36



2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn poeder	
Kleur		licht beige	
Geur/smaak		neutraal, geen afwijkend aroma	
Oplosbaarheid		goed in water	
Veresteringsgraad	%	30-35	
Calcium reactiviteit		hoog	
Vochtgehalte	%	< 12	
pH		2,7 – 3,5	1% oplossing in gedestilleerd water
In zuur onoplosbaar asgehalte	%	< 1	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<1.000	
Gisten & schimmels	Kve/g	<100	
E Coli	In 10g	afwezig	
Salmonella	In 25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

Zware metalen	Voldoet aan de normen voor grondstoffen volgens EU-regelgeving, FAO/WHO en Food Chemicals Codex.
---------------	--

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1050	
Energie	kcal/100g	250	
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	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
15-09-26

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

APPEL PECTINE (E440i)

PRODUCT
CODE: 36

Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/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	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	✗	✗
Zwavel dioxide 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	✗	✗
Soja en producten op basis van soja	✗	✗
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗	✗

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL0001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
15-09-26



APPEL PECTINE (E440i)

PRODUCT
CODE: 36

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

3.7 Dierproeven:

Dit product is niet getest op dieren.

3.8 Nanotechnologie:

Er is geen nanotechnologie gebruikt bij de productie en verwerking van dit product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	36 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 gelej, 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.

Ingrediënten: appelpectine, dextrose

Bereiding

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
15-09-26



APPEL PECTINE (E440i)

PRODUCT
CODE: 36

en indien gewenst citroensap

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

Dosering: 0,5 - 1,3 %

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.