



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 10/11/2022 Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT-060627-PECTIN NHX-14-126-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060627
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Pectin NHX - N°58
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Pectines Pectins Pektine

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Géifiant adapté pour les glaçages, nappages et crémeux
Gelling agent suitable for glazes, toppings and creams
Gelierungsmittel geeignet für Glasuren, Beläge und Cremes

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étranger. Aspect : poudre. Couleur : beige clair.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : light beige.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : helles Beige.

EAN / UC

3614680606277

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : géifiant(s) : E440, dextrose, correcteur(s) d'acidité E452*, E333*.

Ingredient(s) : gelling agent(s) : E440 (pectins), dextrose, acidity regulator(s) : E452* (Polyphosphate), E333* (calcium citrate).

Zutat(en) : Gelierungsmittel (n) : E440, Dextrose, Säureregulator(en) : E452*, E333*.

*Les composants qui sont utilisés dans le procédé de fabrication du produit (signalés par une astérisque dans la fiche technique) sont normalement sans aucune fonction technologique sur le produit fini et n'ont par conséquent pas d'obligation à être mentionnés sur la liste des ingrédients. Néanmoins, c'est une décision relevant de la responsabilité de l'utilisateur final qui définit s'il déclare ou non ces additifs selon le règlement INCO (UE) N°1169/2011 en fonction de la composition et du dosage dans le produit fini.

*The components that are used in the product manufacturing process (indicated by an asterisk in the data sheet) are normally without any technological function on the product.

However, it is a decision for the end user to decide whether or not to declare these additives according to INCO (EU) Regulation N°1169/2011 depending on the composition and dosage in the finished product.

*Die Komponenten, die im Produktentstehungsprozess verwendet werden (im Datenblatt durch ein Sternchen gekennzeichnet), sind in der Regel ohne technologische Funktion am Produkt.

Es ist jedoch eine Entscheidung des Endverbrauchers, ob er diese Zusatzstoffe gemäß der INCO (EU)-Verordnung Nr. 1169/2011 deklariert oder nicht, abhängig von der Zusammensetzung und Dosierung des Endprodukts.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 1 kg

Produit conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.

Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.

Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit < 12% (2H, 105°C)

pH 6,5 (+/- 0,5, 2,5%, 20°C)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 500/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	955 KJ / 230 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	≤ 1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	≤ 1 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	30 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	30 g
Protéines / Protein / Eiweiß	≤ 1 g
Sel / Salt / Salz	10 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Il est conseillé de disperser au préalable **Pectin NHX** avec le sucre en poudre avant d'ajouter la part de liquides de la recette afin de faciliter la dispersion et éviter la formation de grumeaux
- Porter le mélange à ébullition en agitant régulièrement pour assurer la dissolution et hydratation complète
- Cuire jusqu'à atteindre un degré Brix minimum de 40 (plutôt nappage aux fruits) à 60 (plutôt nappage neutre)
- Ajouter la quantité suffisante d'une solution à 50% de **Citrix** afin d'atteindre un pH inférieur à 3,8
- Couler le nappage sur l'entremets ou la pièce à recouvrir et mettre à refroidir pour que le gel se forme

• It is advisable to mix **Pectin NHX** with powdered sugar before adding the liquid part of the recipe in order to facilitate dispersion and avoid the formation of lumps.

- Bring the mixture to the boil, stirring regularly to ensure complete dissolution and hydration.
- Cook until a minimum Brix degree of 40 (for fruit topping) to 60 (for neutral topping)
- Add a sufficient quantity of a 50% **Citrix** solution to reach a pH below 3.8
- Pour the topping over the dessert or creation to be covered and leave to cool so that the gel forms

• Wir empfehlen, das **Pectin NHX** (Pektin NH) vor dem Auflösen mit Puderzucker zu mischen um die Löslichkeit bei Flüssigkeitzusatz zu erleichtern und Klümpchenbildung zu vermeiden.

- Die Zubereitung anschließend zum Sieden bringen und regelmäßig umrühren, um eine komplette Auflösung und Hydratation durchzuführen.
- Weiter erhitzen um mindestens ein Grad Brix von 40 (bei Fruchtüberzug) bis 60 (bei Neutralüberzug) zu erhalten.
- Fügen Sie eine 50% **Citrat**-Lösung hinzu um einen pH-Wert niedriger 3,8 zu erhalten.

Gießen Sie den Überzug auf das Törtchen oder den Kuchen und lassen Sie es auskühlen um den Geliervorgang zu aktivieren.

Dosage recommandé : 0,8 – 2%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0.8 – 2%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,8 – 2%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaires / Limite : plus la préparation de base est acide notamment dans le cas des nappages aux fruits, plus il faudra limiter la quantité de la solution de **Citrix** ajoutée et éventuellement augmenter le dosage en **Pectin NHX**. Dans le cas des nappages neutres, la quantité de solution de **Citrix** à ajouter sera plus importante. Cette pectine est sensible à la présence de calcium. Dans la plupart des cas, la teneur résiduelle en calcium des ingrédients de la préparation suffit pour qu'il y ait interaction sans besoin de supplémenter.

Comment / Limitations : the more acidic the base preparation, especially in the case of fruit toppings, the more the quantity of **Citrix** solution added should be limited and the dosage of **NHX Pectin** should be increased. In the case of neutral toppings, the amount of **Citrix** solution to be added will be higher. This pectin is sensitive to the presence of calcium. In most cases, the residual calcium content of the ingredients in the preparation is sufficient for interaction without the need for addition.

Kommentar / Einschränkungen: Je saurer die Zubereitung ist (vorallem bei Fruchtzubereitungen), desto geringer sollte die Dosierung der Zitronensäure und desto höher sollte die Dosierung des **Pectin NHX** sein. Für neutrale Überzüge sollte die **Citrat**-Zugabe erhöht werden. Das **Pectin NHX** reagiert empfindlich auf das Vorhandensein von Kalzium. In den meisten Fällen reicht der Restkalziumgehalt der anderen Inhaltsstoffe aus, um eine Wechselwirkung zu ermöglichen.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Réglementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:



KOSHER / KOSHER / KOSCHER



NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.