

PECTINE NH pour NAPPAGE
E440ii - E450i - E341iii

Poudre fine de couleur blanc-crème à beige-clair, insipide et inodore.

DESCRIPTION**Composition / étiquetage**

Pectine de fruits amidée (16 à 20 %) et faiblement estérifiée (26 à 33 %) (E440ii) - Diphosphate disodique (E450i) – Dextrose – Phosphate tricalcique (E341iii).

Diphosphate disodique (E450i) et Phosphate tricalcique (E341iii) sont des sels retardateurs de gélification autorisés.

Mode d'action / Propriétés

- Agit en milieu acide (pH d'environ 3,6) et sucré (58 à 68 %).
- Donne un gel ferme, brillant, de texture agréable
- Caractéristiques principales du gel sont thermoréversibilité et bonne tenue sur les fruits.

UTILISATIONS**Applications**

- Pour :
- Nappages pâtisseries avec fruits non dilués
 - Produits de fourrages
 - s'utilise dans des milieux aqueux ou fruités.

Concentration maximale : 3 à 4 % dans l'eau froide (température inférieure à 10°C)
6 à 8 % dans l'eau chaude (pour un emploi immédiat)

Dose d'utilisation moyenne

En général de 0,8 à 2% selon la teneur en pulpe

Mode d'Emploi

Pour disperser le produit sans grumeaux :

- soit le prémélanger à sec avec d'autres ingrédients secs puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation
- soit l'incorporer à un milieu non solvant (huile, alcool, solutions concentrés de sucres < 65°brix)

Si la dispersion est faite à froid, chauffer à 80 - 85°C pour assurer une dissolution rapide et complète.

Le nappage fabriqué avec cette pectine est réversible et supporte plusieurs refontes et gélifications successives en conservant ses qualités.

RECETTES TYPES pour 1Kg de NAPPAGE à la PULPE d'ABRICOT à 67% d'extrait sec

INGREDIENTS	QUANTITE recette 1	QUANTITE recette 2
Pulpe tamisée d'abricot (12% d'extrait sec)	150 grammes	150 grammes
Eau	250 ml	50 ml
Acide Citrique	0,5 à 1 grammes	0,5 à 1 grammes
Pectine NH Nappage	10 grammes	200 ml d'une solution à 5 %
Sucre en poudre (pré mélangé)	50 grammes	0
Sucre cristallisé fin	450 grammes	500 grammes
Sirop de glucose	180 grammes	190 grammes

Mode d'emploi :

- Pré mélanger la pectine et 50 grammes de sucre.
- Verser dans la bassine les pulpes d'abricots, l'eau, l'acide et chauffer sous agitation.
- Verser en pluie le mélange pectine / sucre et porter à ébullition.
- Ajouter le sucre et le glucose.
- Cuire jusqu'à obtenir un extrait sec de 66 à 67 % (lu au réfractomètre ou par pesée).
- Couper le chauffage et couler rapidement en boîtes ou en seaux.
- Refroidir rapidement pour éviter une perte de gélification et un brunissement indésirable.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

Caractéristiques physico-chimiques

Degré d'estérification	entre 26 et 33 %
Degré d'amidation	entre 16 et 20 %
Humidité (2 heures à 105°C)	12 % au maximum
pH (solution acqueuse à 1%)	4,4 à 5,2 à 20°C
Granulométrie	1 % > 315 microns
Métaux lourds :	
Arsenic (As)	moins de 3 ppm
Plomb (Pb)	moins de 5 ppm
Mercure (Hg)	moins de 1 ppm
Cadmium (Cd)	moins de 1 ppm

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	1000 germes par gramme au maximum
Moisissures et levures	100 germes par gramme au maximum
E. coli	Absence par gramme
Salmonelle	Absence par 25 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net.
Carton de 25 Kg net avec sache interne en polyéthylène.

Conditions de conservation : A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1622A - 25Kgs ⇒ 1623K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

07.08.2013/DM/FT-Pectine NH nappage

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**