



SCHEDA TECNICA

PECTINA E 440i

Informazioni generali – Tracciabilità

Prodotto:	PECTINA E 440i
Codice:	P075D0017xx (in base alla capacità dell'imballo primario)
N. C. (1):	2106 9098
Lotto:	come indicato in etichetta e nel documento di trasporto.
T. M. C. (2):	24 mesi dalla data di produzione.
Destinazione:	additivo alimentare per alimenti non destinato alla vendita al dettaglio. Ad esclusivo uso professionale. Prodotto non consumabile tal quale.

Informazioni tecnico-legislative

Descrizione:	pectina ad alto grado di esterificazione estratta da scorze di agrumi di alta qualità e standardizzata su destrosio	
Etichettatura (3):	in etichetta indicare “pectina (o E 440)”	
Sostanze/prodotti che provocano allergie (4):	no	
OGM (5):	no – nessuna dichiarazione richiesta.	
Certificazione Kosher:	no	
Certificazione Halal:	no	
Dosaggio massimo:	gelati	quanto basta
	confetture gelatine e marmellate di frutta	quanto basta
	decorazioni e ricoperture	quanto basta
	dessert	quanto basta
	<i>(per le altre categorie di alimenti d'impiego, consultare il Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modifiche o contattare l'ufficio tecnico).</i>	
Applicazioni:	sviluppata appositamente per le marmellate e confetture con solidi altamente solubili (>65 brix) e per le gelatine di pectina (75 – 85 brix). Questa pectina fornirà un gel ad alta resistenza, un eccellente rilascio aromatico e un lungo tempo di presa.	
Dosaggi consigliati:	indicativamente 0,3% – 0,6% nelle marmellate e confetture; indicativamente 1,4% – 1,6% nei gel di pectina Il livello d'uso ottimale della pectina dipende dall'applicazione specifica, dal pH, dal contenuto di solidi solubili e dal contenuto di calcio del sistema frutta. Prima di un impiego su larga scala è opportuno verificare l'efficacia su piccole quantità di laboratorio (100 – 500 grammi)	
Istruzioni per l'uso:	<u>Metodo 1:</u> è raccomandabile disciogliere la pectina in acqua calda (a 70 °C) prima dell'aggiunta nel sistema frutta. <u>Metodo 2:</u> mescolare 1 parte di pectina con 2 parti di zucchero. Aggiungere la miscela così ottenuta al sistema frutta quando questo è ad almeno 70 °C. Da ultimo procedere con la correzione del pH.	

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 12 aprile 2005
Data di revisione: 26 marzo 2018

pag. 1 di 5
vrs 3.0

Etichettatura nutrizionale (valori medi espressi per 100 g di prodotto)

Valore energetico:	426 kJ – 100 kcal
Grassi:	0 g
- di cui saturi:	0 g
Carboidrati:	29,8 g
- di cui zuccheri:	27,8 g
Fibre:	50 g
Proteine:	0 g
Sale:	1,0 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	polvere
Colore:	beige chiaro
Odore:	inodore
Solubilità:	disperdibile in acqua fredda, solubile in acqua calda (70°C), insolubile negli oli vegetali
Grado di esterificazione:	58-62%
Forza gelificante:	150 ± 10 US SAG
pH:	3,0-3,6 (soluzione 1%)
Umidità:	12% max. (105°C per 2 ore)
Granulometria:	polvere scorrevole, il 90% della polvere inferiore ai 250 µm
Metalli:	
Arsenico:	< 3 mg/kg
Piombo:	< 5 mg/kg
Mercurio:	< 1 mg/kg
Cadmio:	< 1 mg/kg
pesanti (come Pb):	< 20 mg/kg

Informazioni microbiologiche

Conta batterica totale:	5000 ufc/g max.
Muffe e Lieviti:	300 ufc/g max.
Coliformi:	assenti/1 g
Escherichia Coli:	assente/25 g
Salmonelle:	assente/25 g

Altre informazioni

Conservazione:	conservare in recipiente ben chiuso, in luogo fresco (15 – 20 °C) ed asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.
Imballi (6):	contenitori in plastica idonei all'uso alimentare. Capacità disponibili xx: 06 (= 250g), 08 (= 500g); 11 (= 1kg).
Sede di produzione o confezionamento (7):	Confezionato in Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI).
Controllo Qualità:	il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 12 aprile 2005
Data di revisione: 26 marzo 2018

pag. 2 di 5
vrs 3.0



NOTE

1. Ai sensi del Regolamento Esecuzione (UE) n. 1001/2013 della Commissione del 4 ottobre 2013, che modifica l'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
2. Termine Minimo di Conservazione – ai sensi del Regolamento UE n. 1169, art. 24, Allegato X.
3. Da utilizzare come guida per l'adempimento degli obblighi previsti dal Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera a) e dal Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par. 1, lettera b) e loro successive modifiche. L'eventuale indicazione della "categoria funzionale" (Regolamento CE n. 1333/2008, art. 9, Allegato I e Regolamento UE n. 1169/2011, art. 18, Allegato VII, parte C) dell'additivo alimentare deve essere assegnata in modo responsabile dall'utilizzatore.
4. Ai sensi del Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera j) e del Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par 1, lettera c) e loro successive modifiche. Vengono attuate misure preventive per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.
5. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Sulla base delle nostri attuali conoscenze e delle garanzie forniteci dai nostri fornitori di materie prime.
6. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1935/2004 e Regolamento UE n. 10/2011 e successive modifiche riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari, e Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con prodotti alimentari.
7. Ai sensi del D. Lgs. n. 145 del 15 settembre 2017 che disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi esatte alla data di emissione e/o revisione e fornite in buona fede. L'ammissibilità del prodotto nel corrispondente genere alimentare deve essere verificata in modo responsabile dall'utilizzatore. Eventuali diritti brevettuali sull'uso del prodotto devono essere verificati da parte dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto, se necessario, di modificare queste informazioni.

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 12 aprile 2005

pag. 3 di 5

Data di revisione: 26 marzo 2018

vrs 3.0

**D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it**

TABELLA “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

PECTINA E 440i

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza nei magazzini e nelle linee produttive		Presenza nel prodotto*		
	SI	NO	SI	NO**	Ingredienti
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (1).		X		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X	
Uova e prodotti a base di uova.	X			X	
Pesce e prodotti a base di pesce (2).		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X			X	
Soia e prodotti a base di soia (3).	X			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (4).	X			X	
Frutta a guscio e prodotti derivati (5).	X			X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	X			X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X	
Molluschi e prodotti a base molluschi.		X		X	

(1) vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- maltodestrine a base di grano;
- sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcole etilico di origine agricola.

(2) tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

(3) tranne:

- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 12 aprile 2005

Data di revisione: 26 marzo 2018

pag. 4 di 5

vrs 3.0

- (4) tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo;
- (5) vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), tranne:
- frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola..
- * ricavato dalla formulazione del prodotto, sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle dichiarazioni dei nostri fornitori. Per gli "Allergeni Alimentari", attualmente non esistono metodi analitici chimico-biologici riconosciuti dalla suddetta direttiva (decreto).
- ** vengono attuate "misure preventive" per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.

Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti in azienda

LISTA Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze	Tipo di Ingredienti	Tipo di presenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.	<i>nessuno</i>	<i>assente</i>
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<i>nessuno</i>	<i>assente</i>
Uova e prodotti a base di uova.	uova di gallina, tuorlo d'uovo di gallina, albume d'uovo di gallina.	Tutto l'anno.
Pesce e prodotti a base di pesce.	<i>nessuno</i>	<i>assente</i>
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	granella di croccante con arachidi.	Tutto l'anno.
Soia e prodotti a base di soia.	lecitina di soia.	Tutto l'anno.
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	latte intero scremato, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, proteine del latte.	Tutto l'anno.
Frutta a guscio e prodotti derivati.	pasta di nocciole, pasta di pistacchio, pasta di mandorle, noci frutto e pasta, olio essenziale mandorla amara.	Tutto l'anno.
Sedano e prodotti a base di sedano.	olio essenziale sedano.	Tutto l'anno.
Senape e prodotti a base di senape.	<i>nessuno</i>	<i>assente</i>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	semi di sesamo, sesamo.	Tutto l'anno.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	caramello solfito-caustico (E 150b), caramello solfito-ammoniacale (E 150d), vino marsala, amido di mais.	Tutto l'anno.
Lupini e prodotti a base di lupini.	<i>nessuno</i>	<i>assente</i>
Molluschi e prodotti a base molluschi.	<i>nessuno</i>	<i>assente</i>

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 12 aprile 2005
Data di revisione: 26 marzo 2018

pag. 5 di 5
vrs 3.0