



ICEWER s.r.l.  
Via del Lavoro,62  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

Data ultima revisione: 10/11/2022  
Data stampa: Cordignano, 22/11/2023

**SCHEMA TECNICA**  
**M013107 – N° 58 PECTIN NHX**  
**Barattolo da 1000 g**

Codice doganale: 1302201000  
Codice Ean: 3614680606277



**DENIMINAZIONE LEGALE:** Pectine

**COMPOSIZIONE/INGREDIENTI:** gelificante: E440(pectina), destrosio, correttori d'acidità: E452\*(Polifosfato), E333\*(citrato di calcio).

Additivo alimentare

\*I componenti usati nel processo di produzione del prodotto (indicati con l'asterisco) non hanno nessuna funzione tecnologica sul prodotto finito e quindi non c'è l'obbligo di menzione sulla lista degli ingredienti, detto ciò è decisione dell'utilizzatore finale dichiarare o meno questi additivi in accordo con INCO (UE) n° 1169/2011 in funzione della composizione e del dosaggio nel prodotto finito.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Gelificante per glasse, topping e creme  
Non destinato alla vendita al dettaglio. SOLO PER USO PROFESSIONALE

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Odore/sapore: Nessun odore o sapore particolare

Aspetto: polvere

Colore: Beige chiaro

**PACKAGING:** Barattolo da 1000 g

**SHELF LIFE:** 18 mesi dalla data di produzione

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Conservare ad una temperatura tra i 16°C e i 20°C.  
Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

Umidità: < 12% (2H, 105°C)

PH: 6,5 (± 0,5, 2,5%, 20°C)

## ANALISI MICROBIOLOGICA

| MICRO-ORGANISMI        | LIMITI   |
|------------------------|----------|
| Conta batterica totale | < 5000/g |
| Escherichia Coli       | < 10/g   |
| Lieviti                | < 100/g  |
| Muffe                  | < 100/g  |
| Enterobacteriaceae     | < 100/g  |
| Salmonella             | 0/25 g   |

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Valore energetico    | 955 Kj/ 230 Kcal |
| Totale grassi        | ≤ 1 g            |
| di cui grassi saturi | ≤ 1 g            |
| Carboidrati          | 30 g             |
| di cui zuccheri      | 30 g             |
| Proteine             | ≤ 1 g            |
| Sale                 | 10 g             |

## ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

|                                                                                                 | Presenza o assenza |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Cereali conteneti glutine e prodotti derivati                                                   | Assenza            |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                        | Assenza            |
| Uova e prodotti a base uova                                                                     | Assenza            |
| Pesce e prodotti a base pesce                                                                   | Assenza            |
| Arachidi e prodotti a base arachidi                                                             | Assenza            |
| Soia e prodotti a base soia                                                                     | Assenza            |
| Latte e prodotti a base latte (Lattosio incluso)                                                | Assenza            |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati                       | Assenza            |
| Sedano e prodott base sedano                                                                    | Assenza            |
| Senape e prodotti a base senape                                                                 | Assenza            |
| Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo                                                 | Assenza            |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni Superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | Assenza            |
| Lupini e prodotti a base lupini                                                                 | Assenza            |
| Molluschi e prodotti a base molluschi                                                           | Assenza            |

## ISTRUZIONI PER L'USO

Mescolare PECTIN NHX con dello zucchero a velo prima di aggiungere la parte liquida della ricetta al fine di facilitare la miscelazione ed evitare la formazione di grumi. Procedere con la cottura fino a raggiungere un grado Brix compreso tra 40 (per coperture alla frutta) e 60 (per coperture neutre). Aggiungere la quantità sufficiente di una soluzione al 50% di CITRIUX affinché il PH del composto sia inferiore a 3.8. Versare la copertura sul dessert o sul prodotto da coprire e lasciarlo raffreddare per consentire la formazione del gel.

**Dosaggio consigliato: 0,8-2%**

## COMMENTI

Più il preparato di base è acido, in particolare in caso di coperture alla frutta, più sarà necessario ridurre la quantità della soluzione Citrix aggiunta ed eventualmente aumentare la dose di Pectin NHX. In caso di coperture neutre, sarà necessario aggiungere una maggiore quantità di soluzione Citrix.

## **CONDIZIONI d'USO**

Alcuni additivi possono avere delle limitazioni di dosaggio a seconda del loro utilizzo e/o a seconda dell'applicazione finale (Regolamento UE 1333/2008 del 16 dicembre 2008). Detto ciò spetta all'utilizzatore verificare condizioni e autorizzazioni all'uso dell'additivo in accordo con i requisiti legali applicabili alle derrate alimentari in cui questo prodotto viene utilizzato.

## **DICHIARAZIONE OGM**

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

## **GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE**

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori ICE WER srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 31.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17

## **GARANZIA DI NON IONIZZAZIONE**

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/2/EC e 1999/3/EC

## **PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)**

Peso netto del prodotto: 1000 g

Peso lordo: n/d

Codice EAN 13: 3614680606277

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Shel life: 18 mesi

Prodotto Kosher