

PECTINA CÍTRICA LENTA

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre químico: Pectina Cítrica Lenta

Sinónimos: Pectina de fruta, pectina de mazana, pectina cítrica, E440i, pectina (frutal), E440a, E440ii, pectina amidada, goma vegetal (440).

Formula Química: $C_6H_{12}O_6$

CAS: 9000-69-5

EINECS: 232-5530

Aditivo alimentario: E440

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen: China

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La pectina lenta es un tipo de pectina, un polisacárido que se encuentra en las paredes celulares de las plantas. Se utiliza comúnmente en la industria alimentaria como agente gelificante, espesante y estabilizante. A diferencia de la pectina rápida, que se gelifica rápidamente en presencia de azúcar y ácido, la pectina lenta requiere condiciones diferentes para formar gel, como un proceso de cocción más prolongado o mayores concentraciones de azúcar.

Es útil en la elaboración de mermeladas y jaleas que necesitan una textura más suave y menos firme. La pectina lenta permite obtener productos con características específicas, como un menor grado de gelificación, lo que puede ser deseable en ciertas recetas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	PECTINA CÍTRICA LENTA
Aspecto	Polvo fluido
Color	Blanco a café claro
Olor	Ligero
Solubilidad	Soluble en agua
pH	3.0 – 3.8 solución 1%
Sabor	Ligero libre de sabores desagradables

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	DETALLES
Microbiológicas	
Aerobios mesófilos	< 1000 ufc/g
Mohos y levaduras	< 100 ufc./g
Salmonella	Ausencia/25g
Escherichia coli	Ausencia/g

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	DETALLES
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético	160 Kcal 640 KJ
Proteínas	2 g
Hidratos de carbono	14 g
de los cuales azúcares	14 g
Fibra	47 g
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Sal	14,3 g

USOS

- ✓ Mermeladas y Jaleas: Se utiliza para hacer mermeladas y jaleas con una textura más suave y menos firme.
- ✓ Salsas y Condimentos: Ayuda a espesar salsas y aderezos, proporcionando una consistencia deseada sin gelificar completamente.
- ✓ Dulces y Gominolas: En la producción de golosinas, la pectina lenta puede crear texturas agradables y menos rígidas.
- ✓ Productos Lácteos: Se emplea en yogures y postres lácteos para mejorar la textura y estabilidad.
- ✓ Alimentos Dietéticos: Puede ser usada en productos bajos en azúcar, ya que proporciona una buena textura sin necesidad de añadir grandes cantidades de azúcar.
- ✓ Conservas de Frutas: Ayuda a mantener la integridad de las frutas en conservas, proporcionando una textura más uniforme.

MANIPULACIÓN

Mantenga alejado de fuentes de calor y de ignición. Ubique bien el material en su sitio. No ingiera, no inhale. Si ingiere, busque inmediatamente atención médica.

Medidas de higiene: Se debe prohibir comer, beber y fumar en las áreas donde se manipula, almacena y procesa este material. Los trabajadores deben lavarse las manos y la cara antes de comer, beber y fumar. Retirar la ropa contaminada y el equipo de protección antes de entrar en las áreas de alimentación.

ALMACENAMIENTO

Mantenga el contenedor herméticamente cerrado, preferiblemente en su empaque original, en un área fresca y bien ventilada, a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 25 kg	Dispensado por 1 kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos

responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.