

ПЕКТИН (Пищевая добавка E440)

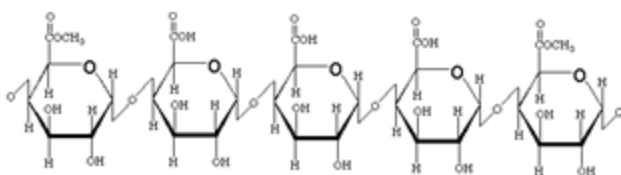
(Pectin)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ЯБЛОЧНЫЙ ПЕКТИН (продукт извлечения из яблок) – очищенный пектин очень медленной осадки, извлеченный из яблочного жмыха.



Пектины - группа полисахаридов, которые синтезируются из остатков галактуроновой кислоты.



CAS No. 9000-69-5

► Описание

От белого до коричневого цвета порошок.
Запах: незначительный, без посторонних нот.
Вкус: слабый, без постороннего привкуса.

► Содержание:

Галактуроновая кислоты не менее 65%
Пектина – более 50%.

► Влажность: не более 12,0%**► Спецификация:**

Прочность студня USA-SAG: 150+/-5

Температура садки: 50-60 °C

pH (2% раствор): 2,5-3,5

Содержание сухих веществ – более 55%

► Микробиологическая чистота: согласно спецификации

- КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 5×10^4 ;
- БКГП (колиформы) в 1,0 г - не допускаются;
- Патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) в 10,0 г - не допускаются;
- Дрожжи, КОЕ/г, не более 100.

► Спецификация продукции

Соответствует спецификации производителя.

Соответствует требованиям Технического Регламента к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

► Безопасность

Не входит в список допинговых средств.

Продукт безопасен при использовании по назначению.

Не содержит ГМО.

Соответствует действующим законодательным

ЯБЛОЧНЫЙ пектин для применения в пищевой и фармацевтической промышленности - очищенный полисахарид - получают кислотной экстракцией из яблочных выжимок.

Вещество пектин впервые было получено из фруктового сока французом Анри Браконно два столетия назад. Массово применяется в пищевой промышленности и фармакологии пектин начал в 30-х годах прошлого века.

Яблочный пектин – натуральное вещество, содержащееся в стенках клеток и межклеточных образованиях фруктов. Представляет собой растворимую клетчатку – при контакте с водой вещество образует вязкий гель.

Пищевая ценность: белок до 5%, углеводы 25-35%, жиры до 0,5%, пищевые волокна 65-75%.

Биологическая активность

- Служит активным средством против запоров, стимулируя перистальтику кишечника;
- Эффективно связывает и выводит наружу шлаки, токсины и соли тяжелых металлов;
- Улучшает пищеварение, мягко обволакивает стенки кишечника, оказывая противовоспалительное воздействие и замедляя всасывание жиров;
- Контролирует плохой холестерин, не позволяя ему проникнуть в организм с пищей и отложиться на стенках сосудов;
- Яблочный пектин содержит флавоноиды, необходимые для работы сердца;
- Снижает риск развития раковых заболеваний.

► Применение.

Для обогащения БАД к пище, спортивного питания, специализированных продуктов.

Студнеобразователь (приготовление желе, мармелада, зефира, пастилы, начинки для конфет, гелей, муссов, киселей и др.).

Эмульгатор (приготовление майонезов и жидких маргаринов).

Стабилизатор (приготовление безалкогольных напитков и соков с мякотью).

В производстве мороженого, йогуртов, сыров (увеличение водопоглотительной способности продукции).

Используется в хлебопечении (выпечка нечерствеющих хлебных изделий), производстве конфитюра.

Добавка в оздоровительной хлебопекарной продукции и макаронных изделий.

Производство диетического, оздоровительного питания для детей и взрослых.

актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности, установленным для данного вида пищевой продукции.

Рекомендованные уровни применения:

Джемы, желе: 0.4-1,0%

Кондитерские изделия: 0.8-2,2%

► Форма выпуска и упаковка

Внутренняя упаковка – полиэтиленовый или фольгированный мешок или металлическая/алюминиевая/пластиковая емкость. Внешняя упаковка – металлическая или пластиковая емкость, картонный или пластиковый барабан или пластиковый контейнер с тестовым кольцом или картонная коробка, масса нетто до 50 кг включительно.

► Условия хранения и срок годности

Условия хранения: в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, защищенном от прямых солнечных лучей и влаги.

Хранить упаковку плотно закрытой.

Срок годности составляет не менее 5 лет с даты производства. По истечении 5 лет пригодность к использованию сырья подтверждается результатами анализа ретест.

Срок годности указан на этикетке.

► Разрешен к использованию на территории стран Таможенного Союза ЕвразЭС