

Технические данные ССР715

Constan пектин тип ССР715 представляет собой высокоэтерифицированный пектин сверх медленной садки, экстрагированный из цитрусового жома и стандартизованный сахарозой. Типовое применение в качестве желирующей добавки в кондитерских продуктах и джемах с высоким содержанием сахара.

Функциональные свойства:

рН (2 % раствора):	2.8 – 3.8
Степень этерификации:	58 – 62 %
Градусы USA SAG:	145-155

Химические свойства:

Галактуроновая кислота ^(a) :	≥ 65%
Содержание влаги (105°C, 2ч):	≤ 12 %
Зола, нерастворимая в кислоте:	≤ 1 %
Диоксид серы (SO ₂) ^(b) :	≤ 10 мг/кг
Свинец (Pb):	макс 2мг/кг
Не содержит метиловый, этиловый и изопропиловый спирты:	≤ 1%

(a) Основа, не содержащая золы и летучих веществ, после промывки кислым спиртом

(b) Не используется в технологии производства

Органолептические показатели:

Порошок:	Сыпучий
Цвет:	Белый, от бледно желтого до коричневатого
Запах/вкус:	нейтральный

Пищевая ценность:

Зависит от стандартизации партии (на 100 г)	
Энергетическая ценность:	Обычно 550-650 кДж
Белки:	Обычно < 0.5%
Жиры:	Обычно < 0.5%
Углеводы (сахара):	Обычно 25-35%
Пищевые волокна:	Обычно 65-75%

Дозировки (примерные):

Кондитерские изделия	1.0 – 2.0%
Джемы с высоким сахаром	0.4 – 1.0%
*Оптимальные дозировки зависят от области применения	
**Мы рекомендуем вносить пектин в растворе	

Упаковка и хранение:

25 кг (вес нетто) мешки
Хранить в сухом и прохладном месте.

Срок хранения:

24 месяца с даты изготовления

Сертификаты:

ISO9001, ISO14001, ISO45001, FSSC22000, Halal