

TIC PRETESTED® Pectin LM-106 AS- Código: 70000843

Pectina amidada de bajo metoxilo purificada, extraída de la cascara de cítricos y estandarizada con azúcares para incrementar la viscosidad en yogurts.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Marrón pálido
Olor	Característico
Sabor	Característico
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 - 12.0
pH (solución al 2%)	3.8 - 4.5
Grado de esterificación (DE), %	Normalmente 27 ± 3
Grado de amidación, %	Normalmente 22 ± 3
Plomo, ppm	0.0 a 2.0
Mercurio, ppm	0.0 a 1.0
Arsénico, ppm	0.0 a 3.0
Cadmio, ppm	0.0 a 1.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 - 500.0
Hongos y Levaduras, UFC/g	0.0 - 100.0
Coliformes, NMP/g	< 3
Escherichia coli, NMP/g	< 3
Salmonella/25 g	Negativo
Staphylococcus aureus/25 g	Negativo

CERTIFICACIONES

ISO 9001, ISO 22000, BRC, Halal, Kosher.

DATOS REGULATORIOS

Este producto cumple con todos los criterios establecidos por UE, FAO / OMS (JECFA) y FDA / FCC y es libre de OGM y alérgenos según directivas de la CE.

México

Etiquetado Pectina

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Aplicación: Agente espesante en yogurt

Dosis de uso: 0.1 - 0.4 %

Recomendamos disolver la pectina en agua antes de añadir al sistema final.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto entregado en sacos de papel con revestimiento de polietileno (25 kg netos). Por ser un producto seco, mantiene sus características por 2 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de polvo, humedad, roedores, insectos y olores extraños.

Fecha de Edición: 21, Octubre 2021

Revisión: 0

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de
Negocio y Servicio Técnico

La Información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2021.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Torre Andares Corporativo Paseo
Blvd. Puerta de Hierro #5153, Piso 22
Col. Fracc. Plaza Andares,
C.P. 45116, Zapopan, Jal.
T: +52 (33) 3884 9000

ingredion.mx

ISO
FPO