

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Pectina Cítrica ATM (115) Grau Alimentício

Funcionalidade

Espessante, estabilizante.

Descrição do Produto

A Pectina Cítrica 115, é uma pectina de coloração creme à marrom claro, extraída da casca de frutas cítricas e padronizada pela adição de sucrose.

Propriedades

Pó de textura free-flowing, velocidade de gelificação de média a rápida, temperatura média de gelificação.

Especificações

pH em solução 1%	2.9 – 3.6
Perda por secagem	=<12
HM-SAG	145 - 155

Granulometria

Peneira	Retido
0,250mm	1% máx.

Embalagem

Sacos de papel de 25kg. Todo material de embalagem está de acordo com FDA e a Legislação EU para contato com alimentos.

Validade

Quando estocado na embalagem original e fechada, em área coberta, bem ventilada e seca, o produto pode ser estocado por 12 meses a partir da data de produção sem mostrar diferenças significativas em suas propriedades funcionais.

Aplicações

Geléias com alto teor de sólidos solúveis (64- 68%) e alimentos em geral.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
 A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br