

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Pectina Cítrica BTM (8002) Grau Alimentício

Funcionalidade

Espessante, Estabilizante.

Obtenção

Obtida a partir da desmetoxilação da Pectina ATM em meio alcalino.

Descrição do Produto

Pectina Cítrica 8002 é uma pectina com baixo éster parcialmente amidado extraída de bagaço cítrico e padronizado com adição de sacarose;

Pó creme para amarelo claro, essencialmente sem sabor, livre de sabores e odores estranhos, de fácil fluidez;

Agente gelificante padronizado em um gel sintético;

DE tipicamente 30%

DA tipicamente 19%

Níveis típicos de uso: 0,3 – 1,0%

Especificações

pH em solução 1%	4,0 – 5,0
Umidade, %	≤ 12
Ca-teste 160 ppm, 31% SS, G TA-XT2	40,0 – 60,0
Ca-teste 80 ppm, 31% SS, g TA-XT2	15,0 – 25,0

Validade

Quando estocado em área coberta, bem ventilada e seca e mantida nas embalagens originais e fechadas, o produto pode ser estocado por 24 meses a partir da data de produção sem mostrar diferenças significativas em suas propriedades funcionais.

Embalagem

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

Granulometria

Menos de 1% de goma em uma peneira de teste de 0,25 mm.

Aplicações

Como agente gelificante em geléias com baixo teor de sólidos solúveis, entre outras.

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