

## TIC PRETESTED® Pectin I50-D Slow Set- Código: 70000838

Pectina purificada de alto metoxilo de gelificación lenta, extraída de la cascara de cítricos y estandarizada con azúcar (sacarosa).

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

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%)	2.8 - 3.8
Grado de esterificación (DE), %	62.0 - 66.0
Ácido galacturónico, %	Min. 65.0
Cenizas (insolubles), %	0.0 - 1.0
USA-SAG, °	150±5
Alcohol etílico, metílico e isopropílico libre, %	0.0 – 1.0

### CERTIFICACIÓN

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:

Mermeladas, Jaleas, bebidas de jugos de frutas. (0.4 - 1.0 %)

Confitería (0.8 - 2.2%)

Se recomienda usar el producto en un rango de pH de 2.5 a 3.5. Con sólidos solubles >55%.

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

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de Negocio y Servicio Técnico

Revisión: 0

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

[ingredion.mx](http://ingredion.mx)

ISO  
FPO