

# SPEZIFIKATION

## Zuckerrübenpektin



---

**Produktbezeichnung**  
**Art. Nr.**

**Zuckerrübenpektin rein**  
**85100100**

---

**Produktbeschreibung**

Dieses Zuckerrübenpektin ist ein hochverestertes Reinpektin.

Typische Anwendung:

Emulgierung von Öl in Wasser Emulsionen (ölige Aromen in Softdrinks, Salat Dressings, vegane Mayonnaise).

Als Richtwert gilt eine Dosis von 0.25 – 2.0 %

Zusammensetzung:

Zuckerrübenpektin E440

---

### Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt entspricht den geltenden allgemeinen Anforderungen für Pektin:

- FAO/WHO (JECFA)
- Europäische Union
- Food Chemicals Codex.

---

**Verpackung und Haltbarkeit**

25 kg Karton mit PE Inliner

Kühl und trocken gelagert mind. 24 Monate  
(bei Lagertemperatur max. 18° C,  
relative Luftfeuchte max. 60%)

---

### Chemisch-physikalische Kennzahlen

Veresterungsgrad	> 48 %
Korngrösse > 315 µm	max. 5 %
pH (1% Lösung, 25 °C)	2.8 - 3.8
Restfeuchte (2h,105°C)	max.12 %
Aussehen	feines, frei-fließendes Pulver, beige
Geruch / Geschmack	neutral

---

### Nährwert (reines Pektin)

Energiewert [kcal/100g]	200 - 280
-------------------------	-----------

---

### Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	≤ 1000 KbE / g
Schimmel	≤ 100 KbE / g
Hefen	≤ 100 KbE / g
Enterobacteriaceae	nicht nachweisbar / g
Salmonellen	nicht nachweisbar / 10g