

PECTINE « NH NAPPAGE »

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanc-crème à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutres
Origine	Pommes – Agrumes - Maïs
Composition	Gélifiant : Pectine amidée faiblement méthylée E 440ii ; Séquestrant : Diphosphate disodique E450i (Max. 20%)*, Saccharose ou Dextrose, Phosphate tricalcique E341iii (Max. 5%)*. *Teneur maximale en P_2O_5 : 11,93%

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Ce produit est un mélange d'additifs alimentaires utilisés comme texturant. C'est un agent épaississant et / ou gélifiant (en présence de calcium et/ou d'acide) particulièrement adapté à la fabrication de nappages avec de la pulpe de fruit. Dosage habituel de 0,8 à 1,2% selon texture souhaitée.
Fonctionnalité	DISPERSION Pour disperser le produit sans grumeaux: - prémélanger la poudre avec les autres ingrédients secs et verser la préparation dans le liquide sous agitation efficace afin d'obtenir une dispersion complète. - ou disperser dans un milieu non-solvant (huile, alcool, solutions concentrées de sucre > 65 ° Brix). DISSOLUTION La dissolution du produit dépend du support et du processus : elle est améliorée par traitement thermique (temps, température), contrainte de cisaillement (hélice, homogénéisateur). Une dissolution complète est rapidement obtenue à 80/85 ° C (176/185 ° F). Elle peut être difficile dans un milieu riche en calcium (eau dure > 80 ppm de Ca^{++}, lait), il faut alors un temps supplémentaire ou des sels séquestrants
Utilisations	MILIEUX / UTILISATIONS S'utilise dans des milieux acides contenant des fruits. La dose maximale est d'environ 3% dans l'eau froide et de 6 à 8% dans l'eau chaude. TEXTURE La gélification obtenue avec la pectine en présence de calcium et/ou d'acide ainsi que du sucre s'obtient pendant le refroidissement. La texture finale est obtenue après 24 heures. Ce gel est thermoréversible et thixotrope.



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366
Version 7
MàJ: 26.09.2025
Page 1 sur 6

RECETTE

1 Kg de nappage à la pulpe d'abricot

Ingrédients	➤ 150 g de pulpe d'abricot (à 12% d'extrait sec) ➤ 250 ml d'eau ➤ 0,5 à 1 g d'acide citrique ➤ 10 g de Pectine NH Nappage ➤ 500 g de sucre ➤ 180 g de sirop de glucose DE40 sans sulfite
Réalisation	➤ Prémélanger la pectine et 50 grammes de sucre. ➤ Verser dans la bassine les pulpes d'abricots, l'eau, l'acide citrique et chauffer sous agitation. ➤ Verser en pluie le mélange pectine / sucre et porter à ébullition. ➤ Ajouter le sucre et le glucose. ➤ Cuire jusqu'à obtenir un extrait sec de 66 à 67 % ➤ Couper le chauffage ➤ Napper

LIMITES REGLEMENTAIRES

CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES		QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation		1 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
04 Fruits et Légumes		
04.2 Fruits et légumes transformés		
04.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4		
Décorations, enrobages et fourrages		
04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes		
	- Uniquement pour les préparations de fruits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement	1000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Uniquement enrobages pour produits végétaux	4 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366
Version 7
MàJ: 26.09.2025
Page 2 sur 6

	04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque - Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés - Y compris les pommes de terre préfrites congelées et surgelées	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
05 Confiserie		
	05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - Ne peut être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou des mini capsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou sur la minicapsule.	
	- Uniquement confiserie au sucre, à l'exception des fruits confits	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
	- Uniquement fruits confits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
	05.3 Chewing-Gum	Quantum Satis de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
	05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes	
	- Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
	- Autres applications dans cette catégorie	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
07 Produits de Boulangerie		



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366
Version 7
MàJ: 26.09.2025
Page 3 sur 6

	07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek – Uniquement Soda Bread 07.2 Produits de Boulangerie Fine	20 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
	16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	
	- Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
	- Autres applications dans cette catégorie	3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P2O5
Liste non exhaustive – Pour d'autres utilisations, il vous appartient de vérifier la conformité de celle-ci en vous reportant au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées		

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Perte à la dessiccation	Max 12 % *
pH (1% en solution)	4,4 – 5,2
Granulométrie (>315µm)	Max 5 %

Métaux lourds

- Arsenic	Max. 3 ppm *
- Cadmium	Max. 1 ppm *
- Mercure	Max. 1 ppm *
- Plomb	Max. 5 ppm *

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale	Max. 1000 ufc/g
Moisissures et Levures	Max. 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
E. Coli	Absence dans 1 gramme

* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	160 Kcal / 670 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	12 g
- Sucres	12 g
Protéines	2 g
Fibres	54 g
Sodium	7.79 g

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céleris et produits à base de céleri	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Fruits à coque et produits dérivés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Mollusques et produits à base de mollusques	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Moutarde et produits à base de moutarde	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lait et produits à base de lait	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lupin et produits à base de lupins	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Œufs et produits à base d'œufs	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Poissons et produits à base de poissons	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Soja et produits à base de soja	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM.
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011.



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366
Version 7
MàJ: 26.09.2025
Page 5 sur 6

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	X
Casher	X	X
Végétarien	X	
Végétalien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte de 150 g – Cartons de 40 boîtes de 150g – Palettes de 30 cartons (1200 boîtes - 180 kg) Boîte de 1 Kg – Cartons de 12 x 1 kg – Palettes de 30 cartons (360 kg) Carton de 25 Kg – Palettes de 12 cartons (300 kg)
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	24 mois dans son emballage d'origine fermé

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10037 1 Kg ⇒ 1622A 25 Kg ⇒ 1623K

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.366
Version 7
MàJ: 26.09.2025
Page 6 sur 6