

CERTIFICATO DI ANALISI - CERTIFICATE OF ANALYSIS

| | | | |
|--|---|-----------------------------------|------------|
| Prodotto - Product | 1747 PECTINA ALIMENTARE DA AGRUMI - FOOD GRADE PECTIN (CITRUS) - PECTINUM | | |
| Conformità - Compliance | Int. standard | | |
| Lotto - Batch Number | P1404045-003 | | |
| Produttore materia prima - Raw material manufacturer | TATE & LYLE s.p.a. - Italia - Italy Via Corti 19, 24126 Bergamo | | |
| Data produzione - Manufacturing date: | 07/08/2014 | Data rititolazione - Retest date: | 01/02/2016 |
| | | Data di analisi - Analysis date: | 15/09/2014 |

| | | | |
|--------------|--|---------------|--|
| PRODOTTO | PECTINA ALIMENTARE DA AGRUMI | PRODUCT | FOOD GRADE PECTIN (CITRUS) |
| NOME CHIMICO | Acido poligalatturonico parzialmente metossilato | CHEMICAL NAME | Polygalacturonic acid partially metoxylate |
| NUMERO CAS | 9000-69-5 | CAS NUMBER | 9000-69-5 |

| ANALISI MATERIA PRIMA | SPECIFICHE | RISULTATI | RAW MATERIAL ANALYSIS | SPECIFICATIONS | RESULTS |
|-------------------------|---|-----------|-----------------------|----------------------------------|----------|
| pH | 3,0-4,0 (1%, 25°C) | 3,16 | pH | 3,0-4,0 (1%, 25°C) | 3,16 |
| GRANULOMETRIA | 98% attraverso setaccio da 0,25 mm (60 mesh US) | Conforme | PARTICLE SIZE | 98% through 0,25 mm (60 mesh US) | Complies |
| UMIDITA' | < 12% | Conforme | WATER | < 12% | Complies |
| CARICA BATTERICA TOTALE | <= 1000 ufc/g | Conforme | TOTAL BACTERIA | <= 1000 cfu/g | Complies |
| LIEVITI E MUFFE | <= 100 ufc/g | Conforme | YEASTS AND MOULDS | <= 100 cfu/g | Complies |
| ENTEROBACTERIACEAE | < 10 cfu/g | Conforme | ENTEROBACTERIACEAE | < 10 cfu/g | Complies |
| PATOGENI | Salmonella: assente/25 g | Conforme | PATHOGENS | Salmonella: negative/25 g | Complies |

INFORMAZIONI GENERALI

| | |
|-----------------------------|--|
| TITOLO | Acido galatturonico >= 65% |
| SINONIMI | E 440 |
| TIPO DI PRODOTTO ED IMPIEGO | Additivo alimentare |
| DESCRIZIONE | Pectina non amidata, ad alto grado di metossile. La pectina è un idrocolloide purificato di natura polisaccaridica, ottenuto per estrazione dalla parte interna della buccia degli agrumi o dalla polpa delle mele ed è standardizzato a 150° SAG con zucchero e destrosio. Il potere gelificante e la viscosità della pectina vengono espressi in gradi SAG (grammi di saccarosio gelificati da 1 g di pectina in sol. 65%, a pH = 3) |
| ALLERGENI | Non contiene glutine e altri allergeni alimentari |
| ASPETTO | Polvere fine scorrevole |
| COLORE | Nocciola |
| SOLUBILITA' | Completamente solubile in 25 parti di acqua a 70°C dopo adeguata agitazione |
| ATTIVITA' | Potere gelatinizzante: 150° +/- 5 USA SAG Grado di esterificazione: 58-62% |
| APPLICAZIONI | Nell'industria alimentare la pectina viene largamente usata come agente emulsionante, addensante e gelificante. La pectina viene proposta come eccipiente nella formulazione di pomate ed emulsioni poiché conferisce consistenza e incrementa la stabilità. Utilizzata per allestire forme farmaceutiche orali a rilascio modificato |
| DOSI CONSIGLIATE | 1% nei budini, 0,5% nei gelati, 2,5% nei fruttini |
| CONSERVAZIONE | La pectina deve essere conservata in contenitori ermeticamente chiusi, in luogo fresco e secco. Il prodotto non viene danneggiato per congelamento |

GENERAL NOTICES

| | |
|-------------------------|---|
| ASSAY | Galacturonic acid >= 65% |
| OTHER NAMES | E 440 |
| TYPE OF PRODUCT AND USE | Food additive |
| DESCRIPTION | Pectin not amidated, with high degree of methoxylation. Pectin is a hydrocolloid of purified polysaccharide nature, obtained by extraction from the inner part of the peel of the citrus fruit or from the pulp of apples and is standardized to 150° SAG with sugar and dextrose. The gelling power and the viscosity of the pectinas are expressed in SAG (grams of sucrose gelled by 1 g of pectin in 65% solution, at pH = 3) |
| ALLERGENS | Gluten free. It does not contain any food allergen |
| APPEARANCE | Fine flowing powder |
| COLOUR | Hazel |
| SOLUBILITY | Completely soluble in 25 parts of water at 70°C after agitation |
| ACTIVITY | Gelling: 150° +/- 5 USA SAG Degree of esterification: 58-62% |
| APPLICATIONS | In the food industry pectin is widely used as emulsifying agent, gelling agent and thickener. Pectin is proposed as an excipient in the formulation of emulsions and ointments because it gives texture and increases stability. Used to prepare modified release oral pharmaceutical forms |
| RECOMMENDED DOSAGE | 1% in puddings, 0,05% in ice cream, 2,5% in berries |
| STORAGE | Pectin must be stored in airtight containers in a cool and dry place. The product will not be damaged by freezing |

ANNOTAZIONI

| | |
|------|---|
| NOTE | Conforme a FCC Conforme alle Direttive Europee sugli additivi alimentari |
|------|---|

NOTES

| | |
|-------|--|
| NOTES | Complies with FCC Complies with European Directives on food additives |
|-------|--|



Farmacisti Associati

Tre divisioni, un'unità di intenti. Produrre qualità.
Three Departments, a unique will: Produce Quality.

FARMALABOR FARMALABOR FARMALABOR 

CERTIFICATO DI ANALISI - CERTIFICATE OF ANALYSIS

| | | | |
|--|---|---|--|
| Prodotto - Product | 1747 PECTINA ALIMENTARE DA AGRUMI - FOOD GRADE PECTIN (CITRUS) - PECTINUM | | |
| Conformità - Compliance | Int. standard | | |
| Lotto - Batch Number | P1404045-003 | | |
| Produttore materia prima - Raw material manufacturer | TATE & LYLE s.p.a. - Italia - Italy Via Corti 19, 24126 Bergamo | | |
| Data produzione - Manufacturing date: 07/08/2014 | Data rititolazione - Retest date: 01/02/2016 | Data di analisi - Analysis date: 15/09/2014 | |

Le specifiche sono state desunte dalle schede forniteci dai produttori. Le informazioni sopra riportate non vi esonerano dall'obbligo di identificare e controllare il prodotto prima dell'uso. L'adozione dei prodotti e di conseguenza l'uso corretto degli stessi sono sotto la totale responsabilità dell'utilizzatore.

All specifications are as provided by the original manufacturer. They do not imply any exemption from identifying and inspecting the product before its use, the final user being fully responsible for the adoption and the correct usage of the product.

Direttore tecnico / Technical director

Dr. Giovanni Summonte



Spazio riservato alla Farmacia

| | | |
|------------------------|---------------------------|-----------------------|
| DATA RICEZIONE: _____ | NR. INTERNO: _____ | NR DDT/FATTURA: _____ |
| DATA 1°UTILIZZO: _____ | DATA FINE UTILIZZO: _____ | QUANTITA': _____ |
| COSTO: _____ | PREZZO AL PUBBLICO: _____ | SIGLA RESP.LAB: _____ |

FARMALABOR Srl

Head office Via Pozzillo, zona ind. - 76012 Canosa di Puglia (Bt) - Italy

Legal head office Via Oberdan, 52 - 76012 Canosa di Puglia (Bt) - Italy

Representative office Via Cavriana, 3 - 20134 Milano (Mi) - Italy

Cod. Fisc. e Partita Iva - VAT n° 05676410722

Phone +39 0883 611 301

Fax +39 0883 664 824

Fax 800 085 708

E-mail info@farmalabor.it

Web www.farmalabor.it

La qualità aziendale
è riconosciuta dalle certificazioni
Company quality is guaranteed
through following certifications
ISO 9001:2008
ISO 14001:2005

