



**FAVELA PRO, S.A. DE C.V.**  
AV.FRANCISCO I.MADERO No.17  
CERRO AGUDO MOCORITO, SINALOA. MEXICO. C.P. 80830  
RFC: FPR-010404-8H9 TEL: (673)734-8001, (673)734-8003  
www.fagalab.com favelapro@hotmail.com info@fagalab.com  
ventas@fagalab.com

## PECTINA CITRICA

**DESCRIPCION:** Polvo fino, de color amarillento a café claro, prácticamente inodoro, de sabor dulce agradable.

**GENERALIDADES:** Se obtiene a partir del mesocarpio (porción blanca de la corteza), del limón. La pectina así obtenida se adiciona de un estabilizante alimenticio y de dextrosa, para uniformarla a 150° SAG.

Los grados SAG indican el número de kilogramos de azúcar que se requieren para formar una buena jalea con 1 Kg de pectina. Este tipo de pectina se utiliza en la elaboración de productos gelatinosos alimenticios.

**CARACTERISTICAS:** Es una pectina de helado rápido con  $150 \pm 5$  ° SAG.

Su contenido de Acido Galacturónico es de 65 % máximo.

**APLICACIONES:** La dosis óptima para una aplicación específica, depende de los sólidos solubles y del valor de pH, por lo que las dosis indicadas solo deben utilizarse como una guía.

Mermeladas y conservas: Para una suspensión uniforme de trozos de fruta, y gelificación rápida a altas temperaturas. Dosis de 2 a 5 gramos por kilo de fruta.

Bebidas de fruta concentradas: Para mantener pulpa y gotitas de aceite suspendidas y emulsificadas.

Dosis de 0.5 a 1 gramo por kilo.

Jaleas y Rellenos para confitería: Como gelificante, 10 a 25 gramos por Kg de fruta.

**ALMACENAMIENTO:** En recipientes bien cerrados.

### INDICACIÓN DE LOS PELIGROS:



**Color de Almacenaje:** Verde

**Información de revisión:** Enero del 2011.

#### **Negación:**

FAGA-LAB proporciona la información contenida adjunto en la buena fe pero marcas ninguna representación en cuanto a su comprensión o exactitud. Este documento es pensado solamente como guía a la dirección preventiva apropiada del material por una persona correctamente entrenada usando este producto. Los individuos que reciben la información deben ejercitar su juicio independiente en la determinación de su conveniencia para un propósito particular.

No se asumirá Ningún tipo de responsabilidad por cualquier daño o lesión que resulte de un uso inapropiado o por incumplimiento de las prácticas recomendadas. La información provista anteriormente, y el producto, se proporcionan con la condición que la persona que los recibe determine por si misma la aptitud del producto para su fin particular y con la condición que asuma el riesgo de utilizarlo. Además, no se proporciona de manera expresa o implícita ninguna autorización para realizar cualquier invención patentada sin una licencia.

FAVELA PRO, S.A. DE C.V.  
CERRO AGUDO, MOCORITO, SINALOA.  
TEL: (673)734-8001 Y (673)734-8003  
www.fagalab.com