

GELATINEPULVER 220 Bloom

Produktcode	SPG
Verfügbare Formate	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Herkunft	ITALIEN
Land der Verpackung	ITALIEN

Das Produkt

Gelatine, gewonnen durch partielle Hydrolyse von Kollagen, dem wichtigsten Protein des tierischen Bindegewebes. Aussehen: Pulver, Farbe von strohgelb bis dunkelgelb, neutraler Geschmack, frei von unangenehmen Gerüchen.

Zutaten

100% Gelatinepulver (Ursprung Schweinehaut)

Verwendung und Dosierung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 5–10 Minuten ruhen lassen. Anschließend bei niedriger Hitze oder in der Mikrowelle bis etwa 50–60 °C auflösen. In das Rezept einarbeiten und abkühlen lassen, um die Gelierung zu ermöglichen. Empfohlene Dosierung: 0,5% - 1% des Gesamtgewichts des Rezepts.

Haltbarkeit

5 Jahre ab Produktionsdatum

Lagerung

Behälter fest verschlossen an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90; Etikett: PAP22.

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Beachten Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die zur Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den europäischen Vorschriften entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die originale Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 sowie deren Änderungen. Produkt ist unter normalen Bedingungen der Anwendung nicht gefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Entspricht der Verordnung (EG) 396/2005 für maximale Rückstandshöchstgehalte (MRL) an Pestiziden und der Verordnung EU 915/2023 bezüglich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: Gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann das Produkt als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da es möglicherweise bis zu 20 mg/kg einer zufälligen Verunreinigung mit Gluten enthalten kann.

GELATINEPULVER 220 Bloom

Nährwertinformation

Parameter / Komponente	Menge	Basis	% NRV
Energie	1506 kJ	Pro 100 g	—
Energie	360 kcal	Pro 100 g	—
Fette	<0,50 g	Pro 100 g	—
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	Pro 100 g	—
Kohlenhydrate	<0,50 g	Pro 100 g	—
davon Zucker	0,0 g	Pro 100 g	—
Ballaststoffe	0,0 g	Pro 100 g	—
Eiweiße	>85 g	Pro 100 g	—
Salz	<0,50 g	Pro 100 g	—

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% bei 10°C x 18h
Chemisch-physikalisch Viskosität	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% bei 60°C American pipette
Chemisch-physikalisch Klarheit	< 50	NTU	Lösung 6.67%
Chemisch-physikalisch pH	4.5-6.0		Lösung 6.67%
Chemisch-physikalisch Isoelektrischer Punkt	7.0-9.5		Lösung 1%
Chemisch-physikalisch Partikelgröße	70	Mesh	ASTM-Sieb
Chemisch-physikalisch Proteine	> 90	%	NTK N x 5.55

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Lipide	< 0,50	%	Extraktion mit Ether
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	< 8	%	16/18 Stunden bei 105°C
Chemisch-physikalisch Asche	< 2	%	16/18 Stunden bei 550°C
Chemisch-physikalisch Hydroxyprolin	12 ± 2	%	IC-UV
Chemisch-physikalisch Schwefeldioxid	< 10	mg/Kg	GME
Chemisch-physikalisch Wasserstoffperoxid	< 10	mg/Kg	GME
Schwermetalle Gesamtschwermetalle	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Arsen	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Kupfer	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Blei	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Zink	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Eisen	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Quecksilber	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Cadmium	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Schwermetalle Chrom	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Mikrobiologisch Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1000	KBE/g	GME
Mikrobiologisch Escherichia coli	Abwesend/ 10 g		GME
Mikrobiologisch Sulfidreduzierende Sporen	< 10	KBE/g	ISO 15213-1:2023
Mikrobiologisch Salmonella spp	Abwesend/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	< 100	KBE/g	ISO 16212:2017

GELATINEPULVER 220 Bloom

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorkommen im Produkt, im Werk und Risiko einer Kreuzkontamination sind unterschiedliche Informationen. „Zu überprüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Werk	Risiko Kreuzkontamination
Getreide mit Gluten	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (inkl. Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind zwar sorgfältig und nach bestem aktuellem Kenntnisstand erstellt, dienen jedoch ausschließlich zu Informationszwecken und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung im Zusammenhang mit einer unsachgemäßen Verwendung des betreffenden Produkts.