

GELATINA EN POLVO 220 Bloom

Código de producto	SPG
Formatos disponibles	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Origen	ITALIA
País de envasado	ITALIA

El producto

Gelatina obtenida por hidrólisis parcial del colágeno, la principal proteína del tejido conectivo animal. Aspecto: polvo, color de amarillo pajizo a amarillo oscuro, sabor neutro, sin olores desagradables.

Ingredientes

100% Gelatina en polvo (origen piel de CERDO)

Uso y dosificación

Hidratar la gelatina en agua fría y dejar reposar 5–10 minutos. Posteriormente, disolver a fuego bajo o en microondas hasta alrededor de 50–60 °C. Incorporar en la receta y enfriar para permitir la gelificación. Dosificación recomendada: 0,5% - 1% del peso total de la receta.

Conservabilidad

5 años desde la fecha de producción

Conservación

Mantener el envase herméticamente cerrado en un ambiente seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase

Bolsa: LDPE90; etiqueta: PAP22.

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con los reglamentos de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo solicitud la declaración original de conformidad.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está compuesto ni ha sido obtenido de organismos genéticamente modificados, conforme a lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento EU 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

GELATINA EN POLVO 220 Bloom

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad	Base	% VRN
Energía	1506 kJ	Por 100 g	—
Energía	360 kcal	Por 100 g	—
Grasas	<0,50 g	Por 100 g	—
de las cuales saturadas	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	<0,50 g	Por 100 g	—
de los cuales azúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibra	0,0 g	Por 100 g	—
Proteínas	>85 g	Por 100 g	—
Sal	<0,50 g	Por 100 g	—

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% a 10°C x 18h
Fisicoquímicos Viscosidad	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% a 60°C American pipette
Fisicoquímicos Claridad	< 50	NTU	Solución 6.67%
Fisicoquímicos pH	4.5-6.0		Solución 6.67%
Fisicoquímicos Punto isoelectrico	7.0-9.5		Solución 1%
Fisicoquímicos Granulometría	70	Mesh	ASTM Sieve
Fisicoquímicos Proteínas	> 90	%	NTK N x 5.55

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Lípidos	< 0,50	%	Extracción con éter
Fisicoquímicos Humedad	< 8	%	16/18 horas a 105°C
Fisicoquímicos Cenizas	< 2	%	16/18 horas a 550°C
Fisicoquímicos Hidroxiprolina	12 ± 2	%	IC-UV
Fisicoquímicos Anhídrido sulfuroso	< 10	mg/Kg	GME
Fisicoquímicos Peróxido de hidrógeno	< 10	mg/Kg	GME
Metales pesados Metales pesados totales	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Arsénico	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Cobre	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Plomo	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Zinc	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Hierro	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Mercurio	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Cadmio	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Metales pesados Cromo	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Microbiológicos Recuento total aerobios	< 1000	ufc/g	GME
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/ 10 g		GME
Microbiológicos Esporas sulfito-reductoras	< 10	ufc/g	ISO 15213-1:2023
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.
Microbiológicos Levaduras y mohos	< 100	ufc/g	ISO 16212:2017

GELATINA EN POLVO 220 Bloom

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “A verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

Las indicaciones contenidas en esta ficha, si bien son precisas y redactadas según nuestro mejor conocimiento actual, tienen únicamente un carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad respecto al uso indebido del producto en cuestión.