

GELATINA IN POLVERE 220 Bloom

Codice prodotto	SPG
Formati disponibili	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Origine	ITALIA
Paese di confezionamento	ITALIA

Il prodotto

Gelatina ottenuta per idrolisi parziale del collagene, principale proteina del tessuto connettivo animale. Aspetto: polvere, colore da giallo paglierino a giallo scuro, sapore neutro, priva di odori sgradevoli.

Ingredienti

100% Gelatina in polvere (origine pelle di MAIALE)

Impiego e dosaggio

Idratare la gelatina in acqua fredda e lasciare riposare 5-10 minuti. Successivamente, sciogliere a fuoco basso o al microonde fino intorno a 50-60 °C. Incorporare nella ricetta e raffreddare per consentire la gelificazione.

Dosaggio consigliato: 0,5% - 1% del peso totale della ricetta.

Conservabilità

5 anni dalla data di produzione

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

Sacchetto: LDPE90; etichetta: PAP22.

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

GELATINA IN POLVERE 220 Bloom

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	1506 kJ
Energia	360 kcal
Grassi	<0,50 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	<0,50 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	>85 g
Sale	<0,50 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% a 10°C x 18h
Chimico-fisici Viscosità	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% a 60°C American pipette
Chimico-fisici Limpidità	< 50	NTU	Soluzione 6.67%
Chimico-fisici pH	4.5-6.0		Soluzione 6.67%
Chimico-fisici Punto isoelettrico	7.0-9.5		Soluzione 1%
Chimico-fisici Granulometria	70	Mesh	ASTM Sieve
Chimico-fisici Proteine	> 90	%	NTK N x 5.55
Chimico-fisici Lipidi	< 0,50	%	Estrazione con etere

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Umidità	< 8	%	16/18 ore a 105°C
Chimico-fisici Ceneri	< 2	%	16/18 ore a 550°C
Chimico-fisici Idrossiprolina	12 ± 2	%	IC-UV
Chimico-fisici Anidride solforosa	< 10	mg/Kg	GME
Chimico-fisici Perossido di idrogeno	< 10	mg/Kg	GME
Metalli pesanti Metalli pesanti totali	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Arsenico	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Rame	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Piombo	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Zinco	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Ferro	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Mercurio	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Cadmio	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Metalli pesanti Cromo	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Microbiologici Conta totale aerobi	< 1000	ufc/g	GME
Microbiologici Escherichia coli	Assente/ 10 g		GME
Microbiologici Spore solforeduttrici	< 10	ufc/g	ISO 15213-1:2023
Microbiologici Salmonella spp	Assente/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.
Microbiologici Lieviti e muffe	< 100	ufc/g	ISO 16212:2017

GELATINA IN POLVERE 220 Bloom

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.