

GELATINEPOEDER 220 Bloom

Productcode	SPG
Beschikbare verpakkingen	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Herkomst	ITALIË
Land van verpakking	ITALIË

Het product

Gelatine verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen, het hoofdeiwit van dierlijk bindweefsel. Uiterlijk: poeder, kleur van strogeel tot donkergeel, neutrale smaak, vrij van onaangename geuren.

Ingrediënten

100% Gelatinepoeder (afkomstig van VARKENShuid)

Gebruik en dosering

Gelatine in koud water hydrateren en 5-10 minuten laten rusten. Vervolgens op laag vuur of in de magnetron oplossen tot circa 50-60 °C. In het recept verwerken en laten afkoelen om te geleren. Aanbevolen dosering: 0,5% - 1% van het totale receptgewicht.

Houdbaarheid

5 jaar vanaf productiedatum

Bewaring

Bewaar de container goed afgesloten op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van voedsel, diervoeder, dranken en onverenigbare materialen.

Verpakkingsmaterialen

Zak: LDPE90; etiket: PAP22.

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de richtlijnen van uw gemeente. Hierbij wordt verklaard dat de voor de verpakking gebruikte materialen voldoen aan de regelgeving van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet-gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: conform Verordening EG 396/2005 betreffende maximale residulimieten van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 betreffende aanwezigheid van zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.

GLUTENVRIJ: in overeenstemming met Verordening EG 828/2014 mag dit als "Glutenvrij" worden gelabeld aangezien het product accidentele glutenbesmetting kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

GELATINEPOEDER 220 Bloom

Voedingsinformatie

Parameter / component	Hoeveelheid	Basis	% ADH
Energie	1506 kJ	Per 100 g	—
Energie	360 kcal	Per 100 g	—
Vetten	<0,50 g	Per 100 g	—
waarvan verzadigd	0,0 g	Per 100 g	—
Koolhydraten	<0,50 g	Per 100 g	—
waarvan suikers	0,0 g	Per 100 g	—
Voedingsvezels	0,0 g	Per 100 g	—
Eiwitten	>85 g	Per 100 g	—
Zout	<0,50 g	Per 100 g	—

Specifieke analyses en parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% bij 10°C x 18u
Chemisch-fysisch Viscositeit	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% bij 60°C Amerikaanse pipetten
Chemisch-fysisch Helderheid	< 50	NTU	Oplossing 6.67%
Chemisch-fysisch pH	4.5-6.0		Oplossing 6.67%
Chemisch-fysisch Iso-elektrisch punt	7.0-9.5		Oplossing 1%
Chemisch-fysisch Korrelgrootte	70	Mesh	ASTM Zeef
Chemisch-fysisch Eiwitten	> 90	%	NTK N x 5.55
Chemisch-fysisch Lipiden	< 0,50	%	Extractie met ether

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Vochtigheid	< 8	%	16/18 u bij 105°C
Chemisch-fysisch As	< 2	%	16/18 u bij 550°C
Chemisch-fysisch Hydroxyproline	12 ± 2	%	IC-UV
Chemisch-fysisch Zwaveldioxide	< 10	mg/Kg	GME
Chemisch-fysisch Waterstofperoxide	< 10	mg/Kg	GME
Zware metalen Totale zware metalen	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Arseen	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Koper	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Lood	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Zink	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Ijzer	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Kwik	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Cadmium	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Zware metalen Chroom	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Microbiologisch Totaal aantal aeroben	< 1000	kve/g	GME
Microbiologisch Escherichia coli	Afwezig/ 10 g		GME
Microbiologisch Sulfietreducerende sporen	< 10	kve/g	ISO 15213-1:2023
Microbiologisch Salmonella spp	Afwezig/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.
Microbiologisch Gisten en schimmels	< 100	kve/g	ISO 16212:2017

GELATINEPOEDER 220 Bloom

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in het bedrijf en risico op kruisbesmetting zijn verschillende informatiebronnen. "Te verifiëren" betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In het bedrijf	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Verdere informatie

De gegevens in dit fiche zijn zorgvuldig en naar beste weten opgesteld en dienen uitsluitend ter informatie; Gioia Group s.r.l. aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het betreffende product.