

GELATINA EM PÓ 220 Bloom

Código do produto	SPG
Formatos disponíveis	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Origem	ITÁLIA
País de embalagem	ITÁLIA

O produto

Gelatina obtida por hidrólise parcial do colagénio, principal proteína do tecido conjuntivo animal. Aspeto: pó, cor de amarelo-palha a amarelo-escuro, sabor neutro, isenta de odores desagradáveis.

Ingredientes

100% Gelatina em pó (origem pele de PORCO)

Utilização e dosagem

Hidratar a gelatina em água fria e deixar repousar 5–10 minutos. Em seguida, dissolver em lume brando ou no micro-ondas até cerca de 50–60 °C. Incorporar na receita e arrefecer para permitir a gelificação. Dosagem recomendada: 0,5% - 1% do peso total da receita.

Conservação

5 anos a partir da data de produção

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado num local seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

Saco: LDPE90; rótulo: PAP22.

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e adequados ao contacto direto com alimentos. Disponível mediante solicitação a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO OGM: o presente produto não contém, não é constituído, nem é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e suas alterações posteriores. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e Regulamento EU 915/2023 para presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes do processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" uma vez que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

GELATINA EM PÓ 220 Bloom

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade	Base	% VNR
Energia	1506 kJ	Por 100 g	—
Energia	360 kcal	Por 100 g	—
Gordura	<0,50 g	Por 100 g	—
dos quais saturados	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	<0,50 g	Por 100 g	—
dos quais açúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibras	0,0 g	Por 100 g	—
Proteínas	>85 g	Por 100 g	—
Sal	<0,50 g	Por 100 g	—

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% a 10°C x 18h
Físico-químicos Viscosidade	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% a 60°C pipetas americanas
Físico-químicos Transparência	< 50	NTU	Solução 6.67%
Físico-químicos pH	4.5-6.0		Solução 6.67%
Físico-químicos Ponto isoelétrico	7.0-9.5		Solução 1%
Físico-químicos Granulometria	70	Mesh	ASTM Sieve
Físico-químicos Proteínas	> 90	%	NTK N x 5.55

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Lípidos	< 0,50	%	Extração com éter
Físico-químicos Humidade	< 8	%	16/18 horas a 105°C
Físico-químicos Cinzas	< 2	%	16/18 horas a 550°C
Físico-químicos Hidroxiprolina	12 ± 2	%	IC-UV
Físico-químicos Anidrido sulfuroso	< 10	mg/Kg	GME
Físico-químicos Peróxido de hidrogénio	< 10	mg/Kg	GME
Metais pesados Metais pesados totais	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Arsénio	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Cobre	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Chumbo	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Zinco	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Ferro	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Mercúrio	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Cádmio	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Metais pesados Crómio	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Microbiológicos Contagem total de aeróbios	< 1000	ufc/g	GME
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/ 10 g		GME
Microbiológicos Esfóros redutores de enxofre	< 10	ufc/g	ISO 15213-1:2023
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Leveduras e bolores	< 100	ufc/g	ISO 16212:2017

GELATINA EM PÓ 220 Bloom

Alergénios e derivados

Presença no produto, na fábrica e risco de contaminação cruzada são informações distintas. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Anidrido sulfuroso e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As informações constantes nesta ficha, embora precisas e redigidas segundo o melhor do nosso conhecimento atual, têm caráter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativamente à utilização indevida do produto em questão.