

GELATINĂ PULBERE 220 Bloom

Cod produs	SPG
Formate disponibile	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Origine	ITALIA
Țara de ambalare	ITALIA

Produsul

Gelatină obținută prin hidroliză parțială a colagenului, principala proteină a țesutului conjunctiv animal. Aspect: pulbere, culoare de la galben paie la galben închis, gust neutru, fără mirosuri neplăcute.

Ingrediente

100% Gelatină pulbere (origine piele de PORC)

Utilizare și dozaj

Hidratați gelatina în apă rece și lăsați să stea 5–10 minute. Apoi, dizolvați la foc mic sau la microunde până la aproximativ 50–60 °C. Încorporați în rețetă și răciți pentru a permite gelificarea. Doza recomandată: 0,5% - 1% din greutatea totală a rețetei.

Păstrare

5 ani de la data producției

Depozitare

Țineți recipientul ermetic închis într-un loc uscat și bine ventilat, departe de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.

Materiale de ambalare

Pungă: LDPE90; etichetă: PAP22.

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați prevederile localității dumneavoastră. Se declară că materialele folosite la ambalarea produsului sunt conforme cu regulamentele Uniunii Europene și potrivite pentru contact direct cu produsele alimentare. Declarația originală de conformitate este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: prezentul produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului EU 915/2023 privind prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.

FĂRĂ GLUTEN: conform Regulamentului CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten de până la maximum 20 mg/kg.

GELATINĂ PULBERE 220 Bloom

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate	Bază	% VNR
Energie	1506 kJ	Per 100 g	—
Energie	360 kcal	Per 100 g	—
Grăsimi	<0,50 g	Per 100 g	—
din care saturate	0,0 g	Per 100 g	—
Carbohidrați	<0,50 g	Per 100 g	—
din care zaharuri	0,0 g	Per 100 g	—
Fibre	0,0 g	Per 100 g	—
Proteine	>85 g	Per 100 g	—
Sare	<0,50 g	Per 100 g	—

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificatie	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% la 10°C x 18h
Chimico-fizice Vâscozitate	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% la 60°C Pipetă americană
Chimico-fizice Limpezime	< 50	NTU	Soluție 6.67%
Chimico-fizice pH	4.5-6.0		Soluție 6.67%
Chimico-fizice Punct izoelectric	7.0-9.5		Soluție 1%
Chimico-fizice Granulometrie	70	Mesh	ASTM Sieve
Chimico-fizice Proteine	> 90	%	NTK N x 5.55

Categorie / parametru	Specificatie	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Lipide	< 0,50	%	Extracție cu eter
Chimico-fizice Umiditate	< 8	%	16/18 ore la 105°C
Chimico-fizice Cenușă	< 2	%	16/18 ore la 550°C
Chimico-fizice Hidroxiprolină	12 ± 2	%	IC-UV
Chimico-fizice Anhidridă sulfurică	< 10	mg/Kg	GME
Chimico-fizice Peroxid de hidrogen	< 10	mg/Kg	GME
Metale grele Metale grele totale	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Arsen	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Cupru	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Plumb	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Zinc	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Fier	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Mercur	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Cadmiu	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Metale grele Crom	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Microbiologice Număr total de aerobii	< 1000	ufc/g	GME
Microbiologice Escherichia coli	Absent/ 10 g		GME
Microbiologice Spori sulfito-reductori	< 10	ufc/g	ISO 15213-1:2023
Microbiologice Salmonella spp	Absent/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.
Microbiologice Drojdii și mucegaiuri	< 100	ufc/g	ISO 16212:2017

GELATINĂ PULBERE 220 Bloom

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în fabrică și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. “De verificat” nu indică absență.

Categorie	În produs	În fabrică	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă lemnoasă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Anhidridă sulfurică și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Informațiile din prezenta fișă, deși sunt exacte și întocmite la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, au caracter pur informativ și exonerează compania Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului în cauză.