

GELATINPULVER 220 Bloom

Produktkod	SPG
Tillgängliga förpackningar	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Ursprung	ITALIEN
Förpackningsland	ITALIEN

Produkten

Gelatin erhålls genom partiell hydrolys av kollagen, det huvudsakliga proteinet i djurens bindväv. Utseende: pulver, färg från halmgul till mörkgul, neutral smak, fri från obehaglig lukt.

Ingredienser

100% Gelatinpulver (ursprung SVINSKINN)

Användning och dosering

Hydrera gelatinet i kallt vatten och låt stå i 5–10 minuter. Smält sedan på låg värme eller i mikrovågsugn till cirka 50–60 °C. Blanda i receptet och låt stelna för att möjliggöra gelering. Rekommenderad dosering: 0,5% - 1% av den totala vikten i receptet.

Hållbarhet

5 år från produktionsdatum

Förvaring

Förvara behållaren väl tillsluten i en torr och väl ventilerad miljö, borta från livsmedel, foder, drycker och inkompatibla material.

Förpackningsmaterial

Påse: LDPE90; etikett: PAP22.

Miljöinformation

PLAST. Kontrollera lokala föreskrifter. Det intygas att materialen som används för förpackning av produkten överensstämmer med EU-regler och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Ursprungligt överensstämmelseintyg finns tillgängligt på begäran.

Deklarationer

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av eller har framställts av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med Förordning EG 1829/2003 och Förordning EG 1830/2003 och efterföljande ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.

BEKÄMPNINGSMEDEL OCH FÖRORENINGAR: uppfyller Förordning EG 396/2005 för högsta resthalter av bekämpningsmedel samt Förordning EU 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.

GLUTENFRI: enligt Förordning EG 828/2014 kan produkten märkas som "Glutenfri" eftersom den kan innehålla oavsiktlig glutenkontaminering upp till högst 20 mg/kg.

GELATINPULVER 220 Bloom

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd	Bas	% DRV
Energi	1506 kJ	Per 100 g	—
Energi	360 kcal	Per 100 g	—
Fett	<0,50 g	Per 100 g	—
varav mättade fetter	0,0 g	Per 100 g	—
Kolhydrater	<0,50 g	Per 100 g	—
varav sockerarter	0,0 g	Per 100 g	—
Fibrer	0,0 g	Per 100 g	—
Proteiner	>85 g	Per 100 g	—
Salt	<0,50 g	Per 100 g	—

Specifika analyser och parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikalisk Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% vid 10°C x 18h
Kemisk-fysikalisk Viskositet	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% vid 60°C American pipetter
Kemisk-fysikalisk Klarhet	< 50	NTU	6.67% lösning
Kemisk-fysikalisk pH	4.5-6.0		6.67% lösning
Kemisk-fysikalisk Isoelektrisk punkt	7.0-9.5		1% lösning
Kemisk-fysikalisk Partikelstorlek	70	Mesh	ASTM Sieve
Kemisk-fysikalisk Proteiner	> 90	%	NKT N x 5.55
Kemisk-fysikalisk Lipid	< 0,50	%	Extraktion med eter

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikalisk Fukt	< 8	%	16/18 timmar vid 105°C
Kemisk-fysikalisk Aska	< 2	%	16/18 timmar vid 550°C
Kemisk-fysikalisk Hydroxiprolin	12 ± 2	%	IC-UV
Kemisk-fysikalisk Svaveldioxid	< 10	mg/Kg	GME
Kemisk-fysikalisk Väteperoxid	< 10	mg/Kg	GME
Tungmetaller Totala tungmetaller	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Arsenik	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Koppar	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Bly	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Zink	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Järn	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Kviksilver	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Kadmium	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Tungmetaller Krom	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Mikrobiologiska Total aerob räkning	< 1000	cfu/g	GME
Mikrobiologiska Escherichia coli	Frånvarande/ 10 g		GME
Mikrobiologiska Svavelreducerande sporer	< 10	cfu/g	ISO 15213-1:2023
Mikrobiologiska Salmonella spp	Frånvarande/ 25 g	/ 25 g	GME/E.P.
Mikrobiologiska Jäst och mögel	< 100	cfu/g	ISO 16212:2017

GELATINPULVER 220 Bloom

Allergener och härledda produkter

Förekomst i produkten, i anläggningen och risk för korskontaminering är åtskilda fakta. "Att kontrollera" innebär inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjök (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupiner	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Ytterligare information

Uppgifterna i detta datablad är korrekta och utformade enligt bästa möjliga kunskap, men är endast till för information och friskriver Gioia Group s.r.l. från allt ansvar gällande felaktig användning av aktuell produkt.