

GÉLATINE EN POUDRE 220 Bloom

Code produit	SPG
Formats disponibles	SPG50 · 50 g · Stand-up SP100 · 100 g · Stand-up SPG250 · 250 g · Stand-up
Origine	ITALIE
Pays de conditionnement	ITALIE

Le produit

Gélatine obtenue par hydrolyse partielle du collagène, principale protéine du tissu conjonctif animal. Aspect : poudre, couleur jaune paille à jaune foncé, saveur neutre, sans odeurs désagréables.

Ingrédients

100% Gélatine en poudre (origine peau de PORC)

Utilisation et dosage

Hydrater la gélatine dans l'eau froide et laisser reposer 5-10 minutes. Ensuite, dissoudre à feu doux ou au micro-ondes jusqu'à environ 50-60 °C. Incorporer dans la recette et refroidir pour permettre la gélification. Dosage conseillé : 0,5% - 1% du poids total de la recette.

Conservation

5 ans à compter de la date de production

Stockage

Garder le contenant hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, éloigné des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux d'emballage

Sachet : LDPE90 ; étiquette : PAP22.

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les réglementations locales. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union Européenne et adaptés au contact direct avec les denrées alimentaires. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué ni issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximum de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 concernant la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de processus.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

GÉLATINE EN POUDRE 220 Bloom

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité	Base	% VNR
Énergie	1506 kJ	Pour 100 g	—
Énergie	360 kcal	Pour 100 g	—
Matières grasses	<0,50 g	Pour 100 g	—
dont acides gras saturés	0,0 g	Pour 100 g	—
Glucides	<0,50 g	Pour 100 g	—
dont sucres	0,0 g	Pour 100 g	—
Fibres	0,0 g	Pour 100 g	—
Protéines	>85 g	Pour 100 g	—
Sel	<0,50 g	Pour 100 g	—

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Bloom AOAC	220 ± 10		6.67% à 10°C x 18h
Chimico-physiques Viscosité	3.3 ± 0.5	mPa.s	6.67% à 60°C Pipettes américaines
Chimico-physiques Clarté	< 50	NTU	Solution 6.67%
Chimico-physiques pH	4.5-6.0		Solution 6.67%
Chimico-physiques Point isoélectrique	7.0-9.5		Solution 1%
Chimico-physiques Granulométrie	70	Mesh	Tamis ASTM
Chimico-physiques Protéines	> 90	%	NTK N x 5.55
Chimico-physiques Lipides	< 0,50	%	Extraction à l'éther

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Humidité	< 8	%	16/18 heures à 105°C
Chimico-physiques Cendres	< 2	%	16/18 heures à 550°C
Chimico-physiques Hydroxyproline	12 ± 2	%	IC-UV
Chimico-physiques Anhydride sulfureux	< 10	mg/Kg	GME
Chimico-physiques Peroxyde d'hydrogène	< 10	mg/Kg	GME
Métaux lourds Métaux lourds totaux	< 40	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Arsenic	< 1	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Cuivre	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Plomb	< 5	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Zinc	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Fer	< 30	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Mercure	< 0,15	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Cadmium	< 0,50	mg/Kg	ICP-MS
Métaux lourds Chrome	< 10	mg/Kg	ICP-MS
Microbiologiques Décompte total aérobies	< 1000	ufc/g	GME
Microbiologiques Escherichia coli	Absence/10 g		GME
Microbiologiques Spores sulfito-réductrices	< 10	ufc/g	ISO 15213-1:2023
Microbiologiques Salmonella spp	Absence/25 g	/25 g	GME/E.P.
Microbiologiques Levures et moisissures	< 100	ufc/g	ISO 16212:2017

GÉLATINE EN POUDRE 220 Bloom

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. "À vérifier" n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les indications figurant dans cette fiche, bien qu'exactes et établies au mieux de nos connaissances actuelles, ont un caractère exclusivement informatif et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.