

SCHEMA TECNICA/TECHNICAL DATA SHEET

Prodotti/Products:

GELATINA IN FOGLI – ORIGINE SUINA
LEAF EDIBLE GELATIN - PORCINE ORIGIN

Descrizione del prodotto/Product description:

Gelatina ottenuta dall'idrolisi del collagene animale. Filtrata, sterilizzata a caldo ed essiccata in appositi impianti alimentari. Macinata, fusa e sterilizzata nuovamente prima di essere laminata. Gelatin from the hydrolysis of animal collagen. Filtered, heat sterilized and dried in special food plants. Ground, melted and re-sterilized before being laminated.

Uso/Use

Ingrediente gelificante per alimenti.

Gelling ingredient for food.

Per l'uso immergere il numero di fogli necessari per 5-7 minuti in acqua fredda, quindi toglierli e strizzarli leggermente. Per alimenti freddi sciogliere la gelatina in un liquido acquoso caldo (T 60-70°C) prima di dosarla.

To use, dip the required number of sheets for 5-7 minutes in cold water, then remove and squeeze them gently. For cold foods, dissolve the gelatin in a hot aqueous liquid (T 60-70 °C) before dosing it.

Caratteristiche chimico-fisiche principali/Main physico-chemical characteristics

Aspetto/Appareance	Pale yellow/Amber Giallo pallido/Ambra
Bloom (6,67%): Argento/Silver (200)	120 bloom
Oro/Gold (300)	150 bloom
Extra Oro/Extra Gold (400)	170 bloom
Moisture/Umidità	<15%
pH (6,67%)	4,5-6,0
Ash/Ceneri	<2%
Microbiology/Microbologia	
Conta microbica totale/Total plate count	<10 ³ /g
Sulphite red. Bacteria/Batteri solfato riduttori	<10/g
E. coli	neg./g
Salmonella	neg./25g

Dichiarazione allergeni/Allergens statement

ALLERGENI/AGENTS ACCORDING TO NOTICE IIIa EC DIRECTIVE 2000/13/EC	Presenza nel prodotto/ Presence in product	Presenza nella linea produttiva/ Presence in the processing line	Presenza nello stabilimento/ Presence in factory	Cross Contamination	Rischio/Risk Cross Contamination Range 0 - 6
	"-" Assente/Absence, "+" Presente/Presence			Si-YES/NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten and products thereof	-	-	-	-	
Crostacei e prodotti a base di crostacei./ Crustaceans and products thereof	-	-	-	-	
Uova e prodotti a base di uova./Eggs and products thereof	-	-	-	-	
Pesce e prodotti ittici/Fish and products thereof	-	-	+	NO	0
Arachidi e prodotti di arachidi/Peanuts and products thereof	-	-	-	-	
Prodotti di soia e soia/Soybeans and products thereof	-	-	-	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) /Milk and products thereof (including lactose)	-	-	+	NO	0
Frutta a guscio e derivati ² /Nuts and products thereof	-	-	-	-	
Sedano e sedano prodotti/ Celery and products thereof	-	-	-	-	
Senape e senape prodotti/ Mustard and products thereof	-	-	-	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products thereof	-	-	-	-	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂	-	-	+	NO	0
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and products thereof	-	-	-	-	
Molluschi e prodotti a base di frutti di mare/ Mollusc and products thereof	-	-	-	-	

Dichiarazione OGM/GMO Statement

Questi prodotti non contengono alcun ingrediente geneticamente modificato come indicato nel Reg EC n. 1829/2003 sul cibo o mangime geneticamente modificato ed il Reg. EC n. 1830/2003 riguardante la tracciabilità e l'etichettatura degli OGM.

These products do not contain any ingredient of GMO origin as mentioned in the EC Regulation No. 1829/2003 on genetically modified food and feed and EC Regulation No. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms.

Scadenza/Shelf life

5 anni dalla produzione se immagazzinati in confezioni originali integre, in un luogo fresco ed asciutto, a riparo dalla luce solare.

5 Years from production when stored in cool, dry conditions out of direct sunlight in original unopened packaging.

ts

	Su 100 g tal quale/Per 100 g as it is
Energia/Energy	1423 Kj – 340 Kcal
Carboidrati/Carbohydrates	<0,1 g
Zuccheri/Sugars	<0,1 g
Proteine/Protein	86-88 g
Grassi/Fats	<0,1 g
Saturi/Saturated	<0,1 g
Fibre	<0,1 g
Sodio/Sodium	<180 mg
Ceneri/Ash	<2 g
Umidità/Umidity	<14,0 g

Dichiarazione legale/Statutory declaration

Questi prodotti soddisfano i requisiti dei Regolamenti Europei CE n. 853/2004 e 2073/2005 e la legislazione alimentare Europea attualmente in vigore.

These products comply with European Regulations EC No 853/2004 & 2073/2005 and current EU food legislation.

Aromi ed additivi/Aromas and additives

Questi prodotti non contengono alcun additivo od aroma secondo il Regolamento Europeo CE n. 1334 del 16/12/2008.

These products do not contain any additives nor aromas according to European Regulations EC No 1334 of Dec, 16 2008.

M.Arecco

Technical manager



Ovenstående produkt er kun blevet forarbejdet ved oprindelse. Eksistensen af uvedkommende eller fremmede forhold kan ikke helt udelukkes. Nærværende detaljer fritager ikke modtagerne af produktet fra deres egen forpligtelse til at foretage en ansvarlig og omhyggelig dybdegående inspektion og at teste produktet for dets egnethed til den påtænkte anvendelse. Produktet overholder EU's fødevarerlovgivning i dens relevante versioner.

Vi bekræfter, at hverken i vores faciliteter eller i vores tilfælde er de produkter, vi har leveret, blevet bestrålet, gasset eller genmodificeret. Som et grundlæggende princip afviser vi bestrålede, gasbehandlede eller genmodificerede varer fra vores leverandør. Da krydderier er landbrugsprodukter, hvis egenskaber og tilstand afhænger af vejr- og miljøforhold, der for små kvalitetsforskelle er muligt.