

## FICHA TÉCNICA

### GELATINA 100 BLOOM (E-441)

<b>Nº CAS:</b> 9000-70-8	<b>Nombre químico:</b> Gelatinas
<b>Nº CE:</b> 232-554-6	
<b>Formato:</b> 250 y 500 g y 1 y 25 kg	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo inodoro de color ámbar e inodoro
Solubilidad en agua	Soluble en agua caliente
pH (sol. 6,67 %)	4,5 – 6,5

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Fuerza de gel	90 – 110 g Bloom
Viscosidad (sol. 6,67 %, 60°C)	11 – 17 mps
Humedad	< 15 %
Cenizas	< 2 %
Peróxido de hidrogeno (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )	< 10 ppm
Anhídrido sulfuroso (SO <sub>2</sub> )	< 10 ppm
Arsénico (As)	< 1 ppm
Cobre (Cu)	< 30 ppm
Plomo (Pb)	< 5 ppm
Zinc (Zn)	< 30 ppm
Hierro (Fe)	< 30 ppm
Cromo (Cr)	< 10 ppm
Mercurio (Hg)	< 0,15 ppm
Cadmio (Cd)	< 0,5 ppm
Análisis microbiológico:	
Recuento total	< 1000 UFC/g
Esporas anaerobias sulfito reductoras	< 10 UFC/g
<i>E. coli</i>	Ausencia /1 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia /25 g

## DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

### Certificados:

- Origen: animal (piel de porcino)
- Obtención: hidrólisis parcial de colágeno
- No contiene alérgenos
- No contiene GMO
- No contiene dioxinas
- No ha sido sometido a tratamientos con radiación
- Cumple con los Reglamento (CE) 853/2004 y (CE) 2073/2005
- Cumple con ISO 9008 y el fabricante tiene implementado el control HACCP

### Usos:

- Aditivo alimentario y espesante natural.

### Almacenaje:

- Almacenar en lugar seco y bien ventilado a temperatura ambiente
- Mantener lejos de puntos de ignición o fuentes de calor, y de la luz directa
- Mantener en el envase original sellado, y bien cerrado después de cada uso
- Vida útil: 5 años desde su fabricación

### VALOR NUTRICIONAL 100g

Energía (kJ / kcal)	1496 / 362
Proteína	86 – 90 g
Grasa	0 g
Carbohidratos	0 g
Fibra	0 g
Sodio	20 mg
Vitaminas	0 g
Minerales:	
Potasio	0 mg
Calcio	10 mg
Magnesio	0 mg

### Limitaciones de uso véase el Reglamento 1333/2008

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad