

GELATINA TIPO A origen porcino **100 Bloom**

 CODI Q-ES-30
 REV. 8

DESCRIPCIÓN

Producto destinado a consumo humano, obtenido de la hidrólisis parcial del colágeno, principal proteína constitutiva de los tejidos conjuntivos de origen animal.

La gelatina Tipo A de origen porcino se elabora a partir del tratamiento ácido de pieles de origen porcino. Su punto isoelectrónico está dentro del intervalo 6,0-9,5

Juncà Gelatines presta una especial atención a la cuidadosa selección de la materia prima y la trazabilidad de la materia prima para garantizar la máxima calidad del producto final.

La fábrica de Juncà Gelatines tiene certificación ISO 9008 y el sistema de control HACCP implementado.

La calidad de la gelatina fabricada por Juncà Gelatines está conforme con la legislación Europea, reglamentos (CE) N° 853/2004 y N° 2073/2005 y sus posteriores modificaciones

Tenemos disponibles los siguientes tamaños de partículas: 8, 18, 20 y 30 de malla ASTM

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS.....

PARAMETROS	ESPECIFICACION	METODO
FUERZA DE GEL (AOAC) (NF-V59-002)	90-110 g Bloom	GME, GMA
VISCOSIDAD (SOL. 6,67 % A 60°C) (NF-V59-002)	11-17 mps	GME, GMA
PH (SOL. 6,67%)	4,5-6,5	GME, GMA
HUMEDAD (AFNOR NF-V59-003) (*)	< 15 %	GME, GMA
CENIZAS (*)	< 2%	GME, GMA
PEROXIDO DE HIDROGENO (H2O2)	< 10 ppm	GME
ANHÍDRIDO SULFUROSO (SO2)	< 10 ppm	GME
ARSENICO (*) - As	< 1ppm	GME
COBRE (*) -Cu	< 30 ppm	GME
PLOMO(*) - Pb	< 5 ppm	GME
ZINC(*) - Zn	< 30 ppm	GME
HIERRO(*) - Fe	< 30 ppm	GME
CROMO (*) - Cr	< 10 ppm	GME
MERCURIO(*) - Hg	< 0,15ppm	GME
CADMIO(*) - Cd	< 0,5 ppm	GME

*DATOS ESTADISTICOS

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

	LÍMITS	UNITS	METHOD
RECuento TOTAL (37°C)	<1.000	cfu/g	GME
E. coli	Absent 1g		GME
ESPORAS ANAEROBIAS SULFITO REDUCTORAS	<10	cfu/g	GME
SALMONELA (*)	Absent 25g		GME

NUTRITIONAL INFORMATION

100 g.

Proteína	86-90 g.	Minerales:	
Grasa	0 g.	Potasio	0 mg.
Carbohidratos	0 g.	Calcio	10 mg.
Fibra	0 g.	Magnesio	0 mg.
Sodio	20 mg.	Energía	1496 kj
Vitaminas	0 g.		362 kcal

PRESENTACION

Sacos de papel multi-hoja, con plastificado interior de polietileno, 25kg. netos cada uno.

Otras presentaciones disponibles bajo pedido.

PRESERVACION

Consumir preferentemente antes de 5 años desde de la fecha de su fabricación

Conservar en el empaquetado originalmente sellado en un lugar fresco y seco.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS 01/1/2013

La calidad de la gelatina fabricada por Juncà Gelatines está conforme con la legislación Europea, reglamentos (CE) N° 853/2004 y N° 2073/2005 y sus posteriores modificaciones

	PRESENCIA EN LA GELATINA	PRESENCIA EN LA PLANTA DE ELABORACIÓN
Altramuces y productos a base de altramuces	AUSENCIA	AUSENCIA
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/Kg. o 10mg/l expresados en SO ₂	AUSENCIA	AUSENCIA
Apio y productos derivados	AUSENCIA	AUSENCIA
Cacahuets y productos a base de cacahuets	AUSENCIA	AUSENCIA
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	AUSENCIA	AUSENCIA
Crustáceos y productos a base de crustáceos	AUSENCIA	AUSENCIA
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados	AUSENCIA	AUSENCIA
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	AUSENCIA	AUSENCIA
Huevos y productos a base de huevos	AUSENCIA	AUSENCIA
Leche y sus derivados (inclusive lactosa)	AUSENCIA	AUSENCIA
Moluscos y productos a base de moluscos	AUSENCIA	AUSENCIA
Mostaza y productos derivados	AUSENCIA	AUSENCIA
Pescado y productos a base de pescado	AUSENCIA	AUSENCIA
Soja y productos a base de soja	AUSENCIA	AUSENCIA



Laia Centena

Control de Calidad

Validez: 2015

Banyoles, 6 de marzo de 2014

CERTIFICADO GMO

JUNCA GELATINES, S.L. certifica

La calidad de la gelatina fabricada por Juncà Gelatines está conforme con la legislación Europea, reglamentos (CE) N° 853/2004 y N° 2073/2005 y sus posteriores modificaciones

Juncà Gelatines presta una especial atención a la cuidadosa selección de la materia prima y la trazabilidad de la materia prima para garantizar la máxima calidad del producto final.

La fábrica de Juncà Gelatines tiene certificación ISO 9008 y el sistema de control HACCP implementado.

Ni las gelatinas ni las gelatinas hidrolizadas contienen organismos genéticamente modificados.

Ni las gelatinas ni las gelatinas hidrolizadas están expuestas a contaminación de materiales genéticamente modificados.

Ni las gelatinas ni las gelatinas hidrolizadas han sido sometidas a tratamientos con radiación.

Las gelatinas y las gelatinas hidrolizadas están libres de dioxinas.



Laia Centena
Control de Calidad