

FICHA TÉCNICA

GELATINA 100 bloom

| | |
|---|--|
| Nº CAS: 900-70-8 | Nombre químico: GELTATINA 100 BLOOM |
| Nº CE: 853/2004 y 2073/2005 | Aditivo : E441 |
| Formato: 250 gr 500 gr 1kg 25 kg | |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS | | | |
|---|----------------|-----------|----------|
| PARAMETROS | ESPECIFICACIÓN | METODO | |
| Fuerza de gel (AOAC) (NF-V59-002) | 90-110 G Bloom | GME.GMA | |
| Viscosidad (SOL. 6.67% A 60°C)(NF-V590-002) | 11- 17mps | GME.GMA | |
| PH (SOL.6.67%) | 4.5-6.5 | GME.GMA | |
| Humedad (AFNOR NF-V59-0036)(*) | <15% | GME.GMA | |
| Cenizas(*) | <2% | GME.GMA | |
| Peróxido de hidrogeno(H2O2) | <10ppm | GME | |
| Anhídrido sulfuroso(SO2) | <10ppm | GME | |
| Arsénico(*)- As | <1ppm | GME | |
| Cobre(*)-Cu | <30ppm | GME | |
| Plomo(*)-Pb | <5ppm | GME | |
| Zinc(*)-Zn | <30ppm | GME | |
| Hierro(*)-Fe | <30ppm | GME | |
| Cromo(*)-Cr | <10ppm | GME | |
| Mercurio(*)-Hg | <0.15ppm | GME | |
| Cadmio(*)-Cd | <0.5ppm | GME | |
| *datos estadísticos | | | |
| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS | | | |
| RECUENTO TOTAL(37°C) | <1000 | cfu/g | GME |
| E.Coli | Absent 1g | | GME |
| Esporas anarobias Sulfito reductorasP | <10 | cfu/g | GME |
| Salmonela(*) | Absent 25g | | GME |
| INFORMACION NUTRICIONAL | | | |
| 100g | | | |
| Proteína | 86-90g | Minerales | |
| Grasa | 0g | Potasio | 0mg. |
| Carbohidratos | 0g | Calcio | 10mg |
| Fibra | 0g | Magnesio | 0mg |
| Sodio | 20mg | Energía | 1496kj |
| Vitaminas | 0g | | 362Kcal. |

| ALÉRGENOS | | |
|--|-----------------------|---------------------------------|
| | Presencia en Gelatina | Presencia en planta elaboración |
| Altramuces y productos a base de altramuces | Ausencia | Ausencia |
| Anhídrico superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresados 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 y derivados | Ausencia | Ausencia |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | Ausencia | Ausencia |
| Frutos secos con cáscara y 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 |

CERTIFICADO OGM

Nuestro proveedor tiene certificación ISO9008 y el sistema de control HACCP implementado.

- Ni las gelatinas ni las gelatinas hidrolizadas contienen ni están expuestos a organismos genéticamente modificados, ni han sido sometidas a tratamientos con radiación.
- Las gelatinas y las gelatinas hidrolizadas están libres de dioxinas.

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 isoeléctrico está dentro del intervalo 6,0-9,5.

Datos de interés:

- *Consumir preferentemente antes de 5 años desde la fecha de su fabricación.
- *Conservar en el empaquetado originalmente sellado en un lugar fresco y seco.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.
Aprobado por: Departamento de Calidad