




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 9
Data / Date: 03/03/2021
Código producto / Product code / Code produit: 58000001
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38670
Código de Aduana / HS code / Code douane: 3503 00
RGSEAA: 40.11774/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: GELATINA BOVINA / BOVINE GELATIN / GÉLATINE BOVINE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELATINA BOVINA EN POLVO / BOVINE GELATIN IN POWDER / GÉLATINE BOVINE EN POUDRE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce y neutro / Sweet and neutral / Sucré et neutre.
	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients Orígenes / Origin / Origines Naturaleza/Nature Aplicaciones/Applications

Gelatina bovina / Bovine gelatin / Gélatine bovine	Brasil / Brazil / Brésil	Animal / Animale	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar una parte de gelatina de bovino con 5 partes de agua fría, hidratar durante 30 minutos y aplicar en caliente. Actúa en 20 min aprox. / Mix one part of the gelatin with 5 parts of cold water during 30 minuts. The effect becomes effective when the preparation is heated and after 20 minuts arpox. / Mélanger une partie de gélatine bovine avec 5 parties d'eau froide, hydrater pendant 30 minutes et appliquer à chaud. Se produit en 20 min. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Velocidad de gelificación lenta. Termorreversible entre 35°C y 40°C. Congelable. Temperatura de gelificación <15°C. Solubilidad a 45°C. Gel blando y flexible / Slow gelling speed. Thermoreversible between 35°C - 40°C. Freezeble. Gelling temperature <15°C. Dissolves at 45°C. Soft and flexible gel / Vitesse de gélification lente. Thermoréversible entre 35°C et 40°C, congelable. Température de gélification <15°C. Se dissout à 45°C. Gel souple. Elaboraciones / Elaborations: Se puede aplicar con cualquier elaboración con contenido de agua / Can be applied with any water content preparation / Peut être appliqué avec n'importe quelle préparation de teneur en eau.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 10-20g/L			

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuets, Soja y productos a base de soja, leche y derivados, Frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos. / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, Nuts, Celery, Mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie: 1494 KJ / 357 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 0 g	Sal / Salt / Sel: 0,5 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g	Sodio / Sodium / Sodium: 200 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 85 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	BLOOM: 220
---	-------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microrganims (ufc/ml)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
38670 	8414933564102	18414933564109	28414933564106	750g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input type="checkbox"/>	Kosher certified	<input type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>			Vegetarians	<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>