



Denominación:	GELATINA HOJAS PLATA 180
Código artículo:	58000016 (2kg)
Código artículo SAP:	37295
Código EAN:	8414933323334
RGSEAA:	40.069089/B

1. DESCRIPCIÓN:

Ingrediente de origen natural. Agente texturizante: gelatina.

Las gelatinas son ingredientes que tienen una alta capacidad de retener moléculas de agua y prevenir la separación.

2. COMPOSICIÓN:

Gelatina de cerdo.

3. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS:

Bloom	180
Viscosidad	2.8-3.8 mPa.s
pH	4.70-5.70

4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Aroma: neutro.

Sabor: neutro.

Apariencia: hojas de color plata blanco.

5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	357 KCal 1516 KJ
MATERIA GRASA	0g
de los cuales ácidos grasos saturados	0g
HIDRATOS DE CARBONO	0g
de los cuales azúcares	0g
PROTEÍNA	89g
SAL	1.2g

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g

7. ENVASADO:

Paquete de 1 kg con 25 hojas. Caja con 2 paquetes.

8. CONSERVACIÓN:

Mantener en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. En recipientes completamente cerrados.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

10. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramucos y productos a base de altramucos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, S.L. declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

12. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	SI	NO	
Chicoria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Algodón	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Maíz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Patata	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Remolacha azucarera	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Trigo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable

13. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.