



# Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 3

Data / Date: 03/12/2021

Código producto / Product code / Code produit: 58000022

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37294

Código de Aduana / HS code / Code douane: 3503 00

RGSEAA: 40.069089/B

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

Nombre / Name / Nom: GELATINA HOJAS ORO 230 / GELATINE SHEET GOLD 230 / GÉLATINE FEUILLES OR 230 SOSA

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELATINA EN HOJAS / GELATINE IN SHEETS / GELATINE EN FEUILLES

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.

Aspecto / Appearance / Aspect: Láminas / Sheets / Feuilles.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients: Orígenes / Origin / Origines: Naturaleza/ Nature

## Aplicaciones/Applications

Gelatina de cerdo / Pork gelatin / Gélatine de porc

Alemania / Germany / Allemagne

Animal (Cerdo / Pork / Porc)

**Modo de uso / Use / Utilisation:** Poner en remojo con agua fría durante unos 5-7 minutos la cantidad de gelatina en láminas estimada, retirar y presionar para escurrir el agua. En masas calientes incorporar directamente la gelatina escurrida, revolviéndose. La gelatina se disuelve inmediatamente. En masas frías (ej. Nata) calentar la gelatina escurrida en un pequeño cazo y disolverla. Incorporar primero una cantidad pequeña de la demasiado en la gelatina disuelta, revolviéndose la. No proceder nunca de manera contraria. Incorporar seguidamente al resto y dejar enfriar durante 2-3 horas como mínimo. Guardar en lugar seco / soak in cold water for about 5-7 minutes the estimated amount of gelatin in sheets, remove and press to drain the water. In hot masses, directly add the drained gelatin, stirring. The gelatin dissolves immediately. In cold masses (eg cream) heat the gelatin. Drained in a small saucepan and dissolved. First add a small amount of the too much into the dissolved gelatin, stirring. Never proceed in the opposite way. Then add the rest and let it cool for at least 2-3 hours. Keep in a dry place / Faire tremper la quantité estimée de gélatine dans des feuilles dans de l'eau froide pendant environ 5 à 7 minutes, retirer et presser pour égoutter l'eau. Dans les pâtes chaudes, incorporer directement la gélatine égouttée en remuant. La gélatine se dissout immédiatement. Dans des pâtes froides (par exemple de la crème), chauffer la gélatine égouttée dans une petite casserole et la dissoudre. Incorporer d'abord une petite quantité de trop dans la gélatine dissoute, en remuant. Ne procédez jamais dans le sens inverse. puis ajoutez le reste et laissez refroidir pendant au moins 2-3 heures. Conserver dans un endroit sec et sans odeur.

**Aplicación / Application:** Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire.

**Observaciones / Observations:** Velocidad de gelificación: Rápida / Gelling speed: Fast / Vitesse de gélification: Rapide.

**Elaboraciones / Elaborations:** --

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

5-10u/Kg

10 - 20 g/Kg

Equivalencia en láminas / Equivalence in sheets / Equivalence de feuille: 1 un =2,3g

## 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, cacahuètes, 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:	1444 KJ / 336 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos:	0 g	Sal / Salt / Sel:	1 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,6 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	0 g	Sodio / Sodium / Sodium:	600 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0,3 g	Proteína/Proteins/Protéines:	91 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g

## Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques


Humedad / Humidity / Humidité: <5%

BLOOM: 230

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

Microorganismos / Microorganismos / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganismos / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (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 microorganismos (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>

**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
58000022	841493310555	1841493310554	2841493310553	2Kg	Caja con 1 unidad / Box with 1 unit / Boîte avec 1 unité 

**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'inviolabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** En un lugar seco (humedad <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 type="checkbox"/>	Kosher suitable <input type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input type="checkbox"/>	Vegan <input type="checkbox"/>