

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Gelatina

Codici: 3-0215, 3-0216, 3-0211, 3-0220, 3-0221, 3-0221F

Generalità

| | |
|---|--|
| Ragione Sociale | MACOR DI TRUCAZZANO Srl |
| Indirizzo | Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI) |
| Telefono | +39/2/9583136 |
| Fax | +39/2/9583707 |
| E-Mail | info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it |
| Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n.178/2002 | |

Descrizione

| |
|--|
| Gelatina animale derivante dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi di origine animale: coterne suine |
|--|

Origine

| | |
|----|--|
| UE | |
|----|--|

Composizione

| |
|----------|
| Gelatina |
|----------|

Caratteristiche Organolettiche

| | |
|---------|---|
| Aspetto | Polvere granulare (3-0211/15/16/20) Fogli trasparenti (3-0221/21F) |
| Colore | Giallo paglia |
| Odore | Neutro, esente da note estranee quali ammuffito e stantio |
| Sapore | Neutro |

Caratteristiche Chimico - fisiche

| Parametri | UM | Valore | Accettabilità | |
|---------------------------|-------|--------|---------------|--------------------|
| Umidità | % | 15 | max | |
| SO ₂ (solfiti) | mg/kg | 10 | max | 3-0211/15/16/20/21 |
| | | 50 | max | 3-0221F |
| pH | ° | 5,25 | ±0,75 | |
| Bloom AOAC | bloom | 100 | ±10 | 3-0220/215 |
| | | 280 | ±10 | 3-0211/16 |
| | | 105 | ±20 | 3-0221 |
| | | 150 | ±20 | 3-0221F |

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Caratteristiche Microbiologiche

| Parametri | UM | Conformità | | |
|------------------|---------|-----------------|--|--|
| CMT a 30°C | ufc/g | 10 ³ | | |
| Muffe e Lieviti | ufc/g | 10 ² | | |
| Coliformi totali | ufc/g | 10 | | |
| Salmonella spp | ufc/25g | Assente | | |

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Gelatina

Codici: 3-0215, 3-0216, 3-0211, 3-0220, 3-0221, 3-0221F

Allergeni

| Reg.UE 25/10/2011 n°1169 | Aggiunto al prodotto | Nel nostro sito | Cont. Crociata ¹ |
|---|----------------------|-----------------|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO | SI | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | SI | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | SI | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | SI | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | SI | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | SI | NO |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | NO | SI | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | SI | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | SI | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | SI | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | 2 | SI | NO |

Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)

OGM

| |
|--|
| Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto: |
| non è OGM |
| non deriva da OGM |
| non contiene materiale derivato da OGM |
| non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 |

Conservazione

| |
|---|
| Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce |
| T.M.C. 4 anni dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre il prodotto in granuli 3 anni dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre il prodotto in fogli |

Modalità d'uso

| |
|--|
| La gelatina ha un effetto gelificante a freddo ed un effetto addensante a caldo; la quantità di gelatina da aggiungere in rapporto al prodotto finale dipende dall'effetto desiderato. Normalmente si usa una soluzione al 2 – 7 % per ottenere un gel a freddo per coprire le preparazioni gastronomiche (pollo in gelatina o prosciutto in gelatina), questa concentrazione è indicativa, il tenore esatto è da decidere dall'utilizzatore dopo prove per ottenere la durezza desiderata. |
| Gelatina in granuli: pesare la quantità di gelatina in un recipiente, aggiungere la quantità d'acqua necessaria per ottenere la concentrazione desiderata, agitare per mettere in sospensione i granuli ed aspettare almeno mezz'ora per la- |

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Gelatina

Codici: 3-0215, 3-0216, 3-0211, 3-0220, 3-0221, 3-0221F

sciare rigonfiare la gelatina. Scaldare il recipiente a bagno-maria e agitare di tanto in tanto per ottenere una soluzione omogenea, nella soluzione si può aggiungere sale e aromi se necessario. La soluzione di gelatina può essere colata in stampi intorno alla portata precedentemente preparata e lasciata raffreddare in frigorifero per permetterne la gelificazione.

Gelatina in fogli: immergere i fogli in acqua fredda per 5-7 minuti, quindi toglierli e strizzarli leggermente. Aggiunta ad alimenti caldi la gelatina si scioglie immediatamente, per alimenti freddi riscaldarla e farla sciogliere in un piccolo contenitore.

Imballi

| Codici | Pezatura | Imballo | Confezione | Pallettizzazione |
|------------|----------|-----------------------|----------------|----------------------|
| 3-0215/16 | Kg 25 | sacco carta/PE | sacco Kg25 | 4 sacchi x 5 strati |
| 3-0211/20 | Kg 1 | sacchetto in PE/Al | cartone Kg1x10 | 8 cartoni x 5 strati |
| 3-0221/21F | Kg 1 | scatola in cartoncino | cartone Kg1x25 | 4 cartoni x 4 strati |

Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 s.m.i.

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

Reg.UE 25/10/2011 n°1169

Allegato V – Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale
capo 14: la gelatina

Note

Prodotto destinato ad usi professionali

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, **PRIMA** dell'utilizzo

Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita **PRIMA** di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

² Il fornitore del codice **3-0221F gelatina in fogli**, dichiara un livello massimo di **SO₂ di 50 mg/kg**