

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	Pezzatura	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**