

	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1		
			Data / Date: 29/11/2021		
			Código producto / Product code / Code produit: -		
			Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48646		
			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 / GELATIN SHEET GOLD 230 / GÉLATINE FEUILLES OR 230 SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:			
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELATINA EN HOJAS / GELATIN IN SHEETS / FEUILLES DE GÉLATINE		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.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:		Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire.			
5-10u/Kg 10 - 20 g/Kg		Observaciones / Observations: Velocidad de gelificación: Rápida / Gelling speed: Fast / Vitesse de gélification: Rapide.			
Equivalencia en láminas / Equivalence in sheets / Equivalence de feuille: 1 un =2,3g		Elaboraciones / Elaborations: --			
Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe					
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.			
Alérgenos /Allergens / Alergènes - EUA/ USA/ US					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.			
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía / Energy / Energie :	1444 KJ / 336 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0,6 g	Proteína / Proteins /Protéines :	91 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0,3 g	Sal / Salt /Sel :	1 g	Potasio / Potassium :	- mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	600 mg	Calcio / Calcium :	- mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	- mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	0 g	Hierro / Iron / Fer :	- mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg		
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		BLOOM: 230		Cenizas/ Ash/ Cendres: <2%	

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	Enterobacteries (ufc/ml)		<10		
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (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		
48646	8414933006367	18414933006364	28414933006361	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.							
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat				
No OGM	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☐	Kosher certified	☐
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☐	Kosher suitable	☐
Trans fat free	☒			Vegetarians	☐	Vegan	☐