



ICEWER s.r.l.
Via del Lavoro,62
31016 Cordignano -TV-
Tel.: 0438 38067
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Data ultima revisione: 14/11/2022
Data stampa: Cordignano, 12/02/2024

SCHEMA TECNICA
M013108 – N° 38 GELATIN F
Barattolo da 1000 g

Codice doganale: 3503001000
Codice Ean: 3614680606413



DENIMINAZIONE LEGALE: Gelatina di pesce

COMPOSIZIONE/INGREDIENTI: gelatina di pesce.
Ingrediente

DESCRIZIONE PRODOTTO: Gelificante per mousse e spume, aspic, bavaresi, caramelle gommose e bevande alcoliche
Non destinato alla vendita al dettaglio. SOLO PER USO PROFESSIONALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore/sapore: Nessun odore o sapore particolare
Aspetto: polvere
Colore: Giallo chiaro

PACKAGING: Barattolo da 1000 g

SHELF LIFE: 18 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare ad una temperatura tra i 16°C e i 20°C.
Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Durezza del gel: 160-240 g bloom (metodo AOAC : 6,67%, 10°C, 17H)
Granulometria: 20 mesh (Sieve ASTM)
PH: 4,5-6
Viscosità: 1,5-4,5 (metodo GME)
SO2: <10 ppm

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 1000/g
Escherichia Coli	0/ 10/g
Spore anaerobiche solfito-riduttrici	< 10/g
Salmonella	0/25 g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico	1453 Kj/ 347 Kcal
Totale grassi	0,1 g
di cui grassi saturi	0,05 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	85 g
Sale	0,002 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza o assenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assenza
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenza
Uova e prodotti a base uova	Assenza
Pesce e prodotti a base pesce	Presenza
Arachidi e prodotti a base arachidi	Assenza
Soia e prodotti a base soia	Assenza
Latte e prodotti a base latte (Lattosio incluso)	Assenza
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Assenza
Sedano e prodotti base sedano	Assenza
Senape e prodotti a base senape	Assenza
Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo	Assenza
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni Superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Assenza
Lupini e prodotti a base lupini	Assenza
Molluschi e prodotti a base molluschi	Assenza

ISTRUZIONI PER L'USO

Idratare Gelatin F a freddo con una quantità d'acqua pari a 5-10 volte il suo peso per almeno 1 ora. Portare ad ebollizione il preparato da gelificare senza Gelatin F, aggiungere, quindi, la quantità di Gelatin F idratata e mescolare energicamente. Versare il composto nello stampo desiderato e lasciarlo raffreddare in frigorifero.

Dosaggio consigliato: 0,3-10%

COMMENTI

La temperatura di fusione ottenuta con Gelatin F è inferiore a quella di Gelatin P e Gelatin B (circa 30°C). Tale differenza è interessante per la capacità di fondere in bocca e per il rilascio degli aromi durante la degustazione. La gelatina permette di gelificare soluzioni ad elevato contenuto di alcool. Attenzione, la gelatina è sensibile all'idrolisi prodotta dagli enzimi proteolitici (kiwi, ananas, papaya, pesca, mango, guaiava, fico e zenzero)

CONDIZIONI d'USO

Alcuni additivi possono avere delle limitazioni di dosaggio a seconda del loro utilizzo e/o a seconda dell'applicazione finale (Regolamento UE 1333/2008 del 16 dicembre 2008). Detto ciò spetta all'utilizzatore verificare condizioni e autorizzazioni all'uso dell'additivo in accordo con i requisiti legali applicabili alle derrate alimentari in cui questo prodotto viene utilizzato.

DICHIARAZIONE OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori ICE WER srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 31.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17

GARANZIA DI NON IONIZZAZIONE

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/2/EC e 1999/3/EC

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso netto del prodotto: 1000 g

Peso lordo: n/d

Codice EAN 13: 3614680606413

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Shel life: 18 mesi

Prodotto Kosher