



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 2
Fecha: 20/07/16
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: GELATINA NEUTRA

CÓDIGO DE PRODUCTO: GLR006

DESCRIPCIÓN: Gelatina pura para la elaboración de brillos en pastelería y postres variados.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

RENDIMIENTO: 50 litros

INGREDIENTES:

100% Gelatina bovina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 340 kcal / 1.445 kJ
Grasas	: 0 g
De las cuales saturadas	: 0 g
Hidratos de carbono	: 0 g
De los cuales azúcares	: 0 g
Proteínas	: 85 g
Sal	: 0,75 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Bloom (6,67%, 10°C, 17H)	: 240 g – 260 g
Viscosidad (6,67%, 60°C)	: 3,4 – 4,2 mPa·s
pH	: 5,0 – 6,0
Humedad	: ≤ 13%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Contaje total de aerobios mesófilos	: Máx. 1.000 ufc/g
E. coli	: Aus. en 10 g
Salmonella	: Aus. en 25 g
Anaerobios sulfito-reductores	: Máx. 10 ufc/g

MODO DE EMPLEO:

- . Calentar 25 litros de agua hasta ebullición.
- . Dispersar el contenido de la bolsa agitándolo de 3 a 5 minutos hasta completa disolución.
- . Añadir otros 25 litros de agua fría o tibia.
- . Repartir en recipientes, refrigerar de 1 a 3 horas y estará lista para servir.

PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE	: Bolsa de polietileno
UNIDADES POR CAJA	: 10 unidades
PESO NETO POR UNIDAD	: 1 kg
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 60 meses

Elaborado por:

Fecha y firma: 20/07/16

Revisado por:

Fecha y firma: 20/7/16

Aprobado por:

Fecha y firma: 20/7/16

PRODUCTO: GELATINA NEUTRA	
---	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	SI	NO X
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	SI	NO X

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A.

Fecha: 20/07/2016