



Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code: FPT-PA-34

Revisión/Review: 08

Fecha/Date: 20/03/2019

Producto/Product

Gelatina neutra en láminas/Gelatine leaves

Código producto-Formato-EAN-Peso neto

Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Contenido/ Content
02352	Bolsa	8413700349430	50 uds
04720	Bolsa	8413700349102	12 uds

RSI

10.23756/A

Descripción/Description

Láminas de gelatina procedentes del cerdo./
Gelatine leaves from pork

Composición/Composición

Gelatina/Gelatine

Alérgenos/Allergens

Conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011
In accordance with Annex II of Regulation 1169/2011

	En composición In composition	Presencia de trazas Presence of traces
Cereales que contengan gluten y productos derivados ⁽¹⁾ / Cereals containing gluten and products thereof ⁽¹⁾	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Shellfish and crustaceans based products	NO	NO
Huevo y productos a base de/Huevo y productos a base de/Egg and egg products	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/Fish and fish-based products	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and peanut based products	NO	NO
Soja y productos a base de soja/Soybeans and soy products	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados ⁽²⁾ /Nuts and derivatives ⁽²⁾	NO	NO
Apio y productos derivados/Celery and products thereof	NO	NO
Mostaza y productos derivados/Mustard and products thereof	NO	NO
Sésamo y productos a base de sésamo/ Sesame and sesame-based products	NO	NO

Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO ₂)/ Sulphur dioxide and sulphites (More than 10 mg / kg or mg / l as SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces /Lupins and lupine-based products	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusks and shellfish based products	NO	NO

1) Trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas
Wheat (as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their crossbred varieties

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts or walnuts Australia and derivatives

Fecha de consumo preferente/Best before end

3 años desde la fecha de fabricación /3 years from manufacture date

Condiciones de transporte/Distribution conditions

Transporte en camiones de uso exclusivo alimentario. El vehículo debe estar limpio y debe evitar temperaturas extremas y cambios bruscos de temperatura

Transport in adequate trucks suitable for food transportation. Vehicle must be clean and should avoid extreme temperatures and sudden temperature changes.

Condiciones de almacenamiento/Storage conditions

Conservar en lugar fresco y seco/Warehouse in a cool and dry place

Características Físico-Químicas/Phisico-Chemical features

Humedad/Humidity	10-15%
Cenizas totales/Total ash	≤ 3%
pH (6,67%, 60°C)	4,7-5,7
Poder gelificante/Gelling power	230-260 Bloom
Viscosidad/Viscosidad	3,2-4,3 mPa.s
SO ₂ (Farmacopea Europea, última edición/European Pharmacopoeia, latest edition)	≤50 ppm
Arsénico/Arsenic	≤1 ppm
Plomo/Lead	≤5 ppm
Cadmio/Cadmium	≤0,5 ppm
Mercurio/Mercury	≤0,15 ppm
Cromo/Chrome	≤10 ppm
Cobre/Copper	≤30 ppm
Zinc/Zinc	≤50 ppm
Hierro/Iron	≤50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopea Europea, última edición/European Pharmacopoeia, latest edition)	≤10 ppm

Características Microbiológicas/Microbiological features

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 ufc/g

Información nutricional por 100 g/ Nutritional information per 100 g

Valor energético/Energy value (kJ/kcal)	1435/338
Grasas/Fat	0,0
de las cuales saturadas/of which saturated	0,0
Hidratos de Carbono/Carbohydrates	0,0
de los cuales azúcares/of which sugars	0,0
Fibra alimentaria/Dietary fiber	0,0
Proteínas/Proteins	84,4
Sal/Salt	0,1

Uso/Use

En primer lugar, ponga las láminas de Gelatina en agua fría para que se hidraten (2 - 4 minutos aprox.), hasta que se hinchen y ablanden. Sáquelas del agua y escúrralas.

En platos calientes.

Añada las láminas hinchadas y remueva hasta su disolución. Evite que lleguen a hervir.

En platos fríos.

Disuelva las láminas hinchadas en un poco de agua caliente. Una vez disueltas, añada poco a poco los ingredientes de la receta elegida a la gelatina (y no al contrario), removiendo para que se mezclen bien.

First, put the Gelatin sheets in cold water to hydrate (2 - 4 minutes approx), until they swell and soften. Remove from the water and drain.

In hot dishes.

Add the swollen sheets and stir until dissolved. Avoid boiling.

In cold dishes.

Dissolve the swollen sheets in a little hot water. Once dissolved, gradually add the ingredients of the chosen recipe to the gelatin (not the other way around), stirring to mix well.

OGM/GMO

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

This product does not contain ingredients derived from OGM and is exempt from the labelling requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Productos de procedencia animal

Gelatina/Gelatine

Irradiación/Irradiation

Este producto no ha sido irradiado/This product has not been irradiated.

Envase/Package

El material del envase cumple con:/The packaging material meets:

Reglamento (UE) 1935/2004 materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Regulation (UE) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Regulation (UE) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directive 94/62/CE on packaging and packaging waste.

Legislación Aplicable/Applicable legislation

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

Orden de 12 de marzo de 1984, la norma de calidad para gelatinas comestibles destinadas al mercado interior.

Reglamento 853/2004 normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Regulation 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos