SCHEDA TECNICA **GELATINA Fogli "ORO" impiego a caldo**

Informazioni generali – Tracciabilità

Prodotto:	GELATINA Fogli "ORO" impiego a caldo
Codice:	M010D000311
N. C. (1):	3503 0010
Lotto:	come indicato in etichetta e nel documento di trasporto.
T. M. C. (2):	60 mesi dalla data di produzione.
Destinazione:	gelatina animale per la preparazione di prodotti alimentari, non destinato alla vendita al dettaglio. Ad esclusivo uso professionale. Prodotto non consumabile tal quale.

Informazioni tecnico-legislative

Descrizione:	gelatina animale derivante dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi di origine animale (cotenne suine)
Etichettatura (3):	in etichetta indicare " gelatina animale"
Sostanze prodotti che provocano allergie (4):	no
OGM (5):	no – nessuna dichiarazione richiesta.
Certificazione Kosher:	no
Certificazione Halal:	no
Istruzioni per l'uso:	La gelatina ha un effetto gelificante a freddo ed un effetto addensante a caldo; la quantità di gelatina da aggiungere per rapporto al prodotto finale dipende dall'effetto desiderato. Normalmente si usa una soluzione del 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 deve essere deciso dall'utilizzatore dopo opportune prove. Si informa che la gelatina è da sciogliere nell'acqua nel seguente modo: - pesare la quantità di gelatina in un recipiente; aggiungere la quantità d'acqua necessaria per ottenere la concentrazione desiderata e agitare per mettere in sospensione i granuli; aspettare almeno mezzora per lasciare rigonfiare la gelatina; - scaldare il recipiente a bagno-maria ed agitare di tanto in tanto per ottenere una soluzione omogenea; a discrezione dell'utilizzatore, nella soluzione si può aggiungere sale e aromi; - la soluzione di gelatina può essere colata in stampi e lasciata raffreddare in frigorifero per permettere la gelificazione. **Note:** La gelatina rigonfiata si scioglie ad una temperatura maggiore di 35 °C e la sua viscosità aumenta con la diminuzione della temperatura per arrivare allo stato di gel ad una temperatura inferiore a 18 °C. Il gel resiste fino ad una temperatura di

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

25 °C in funzione del grado Bloom della gelatina e della concentrazione del gel stesso.

Etichettatura nutrizionale (valori medi espressi per 100 g di prodotto)

Valore energetico:	1444 kJ – 336 kcal
Grassi:	< 0,6 g
- di cui saturi:	< 0,3 g
Carboidrati:	0 g
- di cui zuccheri:	0 g
Fibre:	0 g
Proteine:	83g – 91g
Sale:	< 1 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	fogli
N° fogli/kg:	300
Colore:	giallo paglia
Odore:	neutro
Sapore:	neutro
Bloom AOAC:	150 ± 10
pH:	4,9 – 5,6 (soluzione 6,67%)
Umidità residua:	< 15%
Ceneri:	< 2%
Metalli pesanti totali:	< 40 mg/kg
Arsenico:	< 1 mg/kg
Rame:	< 30 mg/kg
Piombo:	< 5 mg/kg
Zinco:	< 50 mg/kg
Mercurio:	< 0,15 mg/kg
Cadmio:	< 0,5 mg/kg
Cromo:	< 10 mg/kg

Informazioni microbiologiche

Conta batterica totale:	< 1000 ufc/g max.
Spore solfiti riduttori:	< 10 ufc/g max.
Escherichia Coli:	assente/10 g
Salmonelle:	assente/25 g

Altre informazioni

Conservazione:	conservare in recipiente ben chiuso, in luogo fresco (15 – 20 °C) ed asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.
Imballi (6):	scatole in cartone da 1kg idonei all'uso alimentare.
Controllo Qualità:	il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

NOTE

1. Ai sensi del Regolamento UE n. 927/2012 della Commissione del 9 ottobre 2012, che modifica l'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
2. Termine Minimo di Conservazione – ai sensi del Regolamento UE n. 1169, art. 24, Allegato X.
3. Da utilizzare come guida per l'adempimento degli obblighi previsti dal Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera a) e dal Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par. 1, lettera b) e loro successive modifiche. L'eventuale indicazione della "categoria funzionale" (Regolamento CE n. 1333/2008, art. 9, Allegato I e Regolamento UE n. 1169/2011, art. 18, Allegato VII, parte C) dell'additivo alimentare deve essere assegnata in modo responsabile dall'utilizzatore.
4. Ai sensi del Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera j) e del Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par 1, lettera c) e loro successive modifiche.
5. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Sulla base delle nostri attuali conoscenze e delle garanzie forniteci dai nostri fornitori di materie prime.
6. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1935/2004 e Regolamento UE n. 10/2011 e successive modifiche riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari, e Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con prodotti alimentari

Le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi esatte alla data di emissione e/o revisione e fornite in buona fede. L'ammissibilità del prodotto nel corrispondente genere alimentare deve essere verificata in modo responsabile dall'utilizzatore. Eventuali diritti brevettuali sull'uso del prodotto devono essere verificati da parte dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto, se necessario, di modificare queste informazioni.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

TABELLA "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

GELATINA Fogli "ORO" impiego a caldo

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza nei magazzini e nelle linee produttive		Presenza nel prodotto		
	SI	NO	SI	NO	*Ingredienti*
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *(1)*.		X		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X	
Uova e prodotti a base di uova.		X		X	
Pesce e prodotti a base di pesce *(2)*.		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X		X	
Soia e prodotti a base di soia *(3)*.		X		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *(4)*.		X		X	
Frutta a guscio e prodotti derivati *(5)*.		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.		X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X	
Molluschi e prodotti a base molluschi.		X		X	

(1) vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i lori ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b. maltodestrine a base di grano;
- c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcole etilico di origine agricola.

(2) tranne:
- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

(3) tranne:
- a. olio e grasso di soia raffinato;
- b. tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

(4) tranne:
   a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b. lattitolo;

(5) vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), tranne:
   a. frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it