



## **GELATINA FOGLI "ORO"**

### **MARCHIO COMMERCIALE:**

gelatina alimentare in fogli "ORO"

### **TIPO DI PRODOTTO:**

Gelatina animale (alimentare), proteine ricavate da cotenne di maiale o pelli(bovine o simili).

### **CAMPI DI IMPIEGO:**

Prodotto con prestazioni varie, particolarmente adeguate per l'industria alimentare.

### **ETICHETTATURA/SCADENZA:**

Le confezioni, etichettate a norma di legge, indicano il numero del lotto di produzione e la scadenza di minimi 24 mesi di confezionamento.

### **ASPETTO:**

Si presenta in lamine rettangolari, di colore giallo chiaro trasparente. Allo stato liquido: limpidissima. Per una soluzione in acqua variabile +/- secondo i differenti campi di impiego e necessità di utilizzo.

### **CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE**

<b>Viscosità</b>	:	<b>ca.65 mPs 6,67% a 60°C (fogli in confezione da 50 0 g.)</b> <b>ca.85 mPs 6,67% a 60°C (fogli in bustine da 20 g .)</b>
<b>Potere Gelatinante.</b>	:	<b>ca.170/180 Bloom (fogli in confezione da 500 g .)</b> <b>ca.220/240 Bloom (fogli in bustine da 20 g .)</b>
<b>PH</b>	:	<b>ca. 4/5</b>
<b>Umidità</b>	:	<b>inferiore al 10%</b>
<b>Ceneri</b>	:	<b>max 2%</b>
<b>SO<sub>2</sub></b>	:	<b>max 50 ppm</b>

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**E.B. srl Via Niccolò Copernico 41 Z.I. Acquaviva Picena 63030 tel e fax 0735588645**

**[www.ebsrl.net](http://www.ebsrl.net)**

## SCHEDA TECNICA

**Carica batterica totale:** < 1000/g.

**batteri anaerobici:** 10 ufc/g .

**Coliformi:** 30 °C assenti.

**Salmonella:** 0 ufc/25g.

Nota: Nel prodotto non sono presenti additivi, conservanti o coloranti. La presenza di metalli è nei limiti USP previsti per le gelatine animali.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Nella composizione c'è una percentuale di circa 80/85% di proteine.

### PROPRIETA':

Prodotto limpido, particolarmente trasparente. Utilizzare preferibilmente ad una temperatura adeguata alla preparazione che si sta effettuando, per ottenere il massimo risultato.

### CONDIZIONI DI UTILIZZO CONSIGLIATE

- La preparazione del prodotto prevede l'immersione in acqua fredda. Dopo alcuni minuti, con l'assorbimento di una parte d'acqua il prodotto (diventa morbido e gelatinoso) è da ritenersi già pronto per l'uso. Nel caso sia richiesto, dal tipo di lavorazione che si sta effettuando, si può procedere anche allo scioglimento (diventa liquida) riscaldandola a bagnomaria.
- Si raccomanda di non superare livelli di temperatura troppo alti di 90/100 °C, come pure troppo bassi (difficoltà nell'assorbimento dell'acqua); perché si pregiudicano i valori del "potere gelificante" della gelatina stessa.

Nota: I rapporti di diluizione possono essere variati a discrezione dell'utilizzatore, in funzione della lavorazione che si effettua o delle condizioni di: temperatura, umidità ambientali o applicative.

### PULIZIA:

Per la pulizia è sufficiente utilizzare acqua calda.

### IMBALLO:

La gelatina in fogli "oro" abitualmente è così confezionata:

- In astucci di cartoni per alimenti, della capacità per alimenti, della capacità di 500 grammi, a loro volta imballati in scatole contenenti 50 pezzi.
- In bustine in plastica, trasparente per alimenti, da 20 grammi; contenute in astucci di cartone contenenti 50 pezzi.

Eventualmente per esigenze particolari riguardanti l'imballo contattare l'ufficio vendite.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

**E.B. srl Via Niccolò Copernico 41 Z.I. Acquaviva Picena 63030 tel e fax 0735588645**

**[www.ebsrl.net](http://www.ebsrl.net)**

## SCHEDA TECNICA

Il prodotto deve essere mantenuto in assenza di umidità e lontano da fonti di calore.

### **MAGAZZINAGGIO:**

Fino a 12 mesi dalla data di consegna. Conservare in luogo fresco ed asciutto, in assenza di umidità e lontano da fonti di calore.

Effettuare una buona rotazione degli stocks.

### **NORME DI SICUREZZA:**

Gli utilizzatori dovrebbero essere posti a conoscenza delle norme riportate nella relativa Scheda di Sicurezza prima di usare o maneggiare questo prodotto.



