

SIDEA	SCHEDA TECNICO - INFORMATIVA	MOD. 07/02
-------	------------------------------	------------

PRODOTTO: GELATINA ALIMENTARE.

TIPO: TITANIO (200 fogli per kg).

CATEGORIA: gelificante.

ORIGINE: animale (suino).

PROVENIENZA: Germania

DEFINIZIONE: prodotto di idrolisi parziale del collagene di origine animale. Sotto l'aspetto chimico consiste in una miscela di proteine solubili in H₂O di PM medio fra 15.000 e 250.000.

CARATTERISTICHE: commercialmente può essere sotto forma di lastre, fogli, pezzi, granuli, polveri. Si presenta come sostanza trasparente di colore giallo ambrato, di odore e sapore lievi, caratteristici. Stabile nell'aria allo stato secco. È un tipico col-loide idrofilo.

SOLUBILITÀ: poco solubile in acqua fredda, nella quale rigonfia assorbendo gradualmente da 5 a 10 volte il suo peso. Solubile in acqua calda: la sua soluzione gelatinizza per raffreddamento (potere gelificante). Non deve contenere alcun antisettico, all'infuori dell'anidride solforosa, quale residuo.

USI ED APPLICAZIONI: nell'industria alimentare e farmaceutica.

Secondo la normativa (DM 27/02/96 n° 209) la gelatina non è considerata additivo alimentare, pertanto entra come ingrediente a tutti gli effetti e nelle dosi S.B.T.I.

IMBALLAGGI E CONFEZIONI: sono scatole da 25 kg contenenti 25 pacchetti da 1 kg cadauno.

IMMAGAZZINAMENTO: il prodotto va conservato in luoghi freschi, lontano dall'umidità e da eventuali contaminazioni di altri prodotti.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 5 anni nel rispetto delle modalità di stoccaggio.

DATI CHIMICO-FISICI (valori medi):

Potere gelificante	90-130 gBloom
Viscosità	1,80-2,80 mPas
Umidità	13 %
pH (6,67 %, 60°C)	4,70-5,70
Ceneri	<2,0 %
Arsenico	<1 mg/Kg
Cadmio	<0,5 mg/Kg
Cromo	<10 mg/Kg
Rame	<30 mg/Kg
Mercurio	<0,15 mg/Kg
Piombo	<5 mg/Kg
Zinco	<50 mg/Kg
Anidride solforosa	<10 mg/Kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	<1.000	UFC/g
Clostridi solfito-riduttori	<10	UFC/g
Escherichia coli	0	/10g
Salmonella	0	/25g

. LEGISLAZIONE: conforme ai regolamenti 2004/852, 2004/853, 2005/2073 e 2007/1243/CE e successivi aggiornamenti.

ALLERGENI (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/03 e successive modifiche): dalla dichiarazione rilasciata dal ns fornitore, il prodotto non contiene allergeni

Emissione n°: 11	Del: 10/01/2025	Verificato da RGQ: Castellan Viviana	Approvato da DIR: Castellan Giampaolo
------------------	-----------------	--------------------------------------	---------------------------------------

STAMPATO IL 25/06/2026