

<b>ITALGELATINE</b> 12060 SANTA VITTORIA D'ALBA - CUNEO (Italy) S.S. Alba-Bra - N. 201	<b>SPECIFICHE TECNICHE</b>	Emesso il: 22/12/2003 Revisionato il: 19/02/2018
S.T.-FO-300-A      pg.1/2	Prodotto: <b>GELATINA FOGLI ORO 300 fogli/Kg - TIPO A</b>	

DEFINIZIONE	Gelatina animale. Il prodotto deriva dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi di origine animale
ORIGINE	Cotenne suine
TIPO	A-Acida
CLASSIFICAZIONE	Alimento esente da OGM, in accordo con il regolamento 1829/2003 relativo agli alimenti geneticamente modificati, con il regolamento 1830/2003 relativo alla tracciabilità dei prodotti alimentari geneticamente modificati (OGM) e con la direttiva 2001/18/CE relativa all'emissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, e successive modifiche.
LEGISLAZIONE	Conforme ai regolamenti 2004/852, 2004/853, 2005/2073 e 2007/1243/CE
GLUTINE	Prodotto senza glutine (< 20 ppm)

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ASPETTO:	Fogli
COLORE:	Giallo paglia
SAPORE:	Neutro
ODORE:	Neutro, assenza di odori sgradevoli

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>SPECIFICHE</b>	<b>METODO ANALITICO</b>
PROTEINE	> 85 %	NTK N x 5.55
LIPIDI	< 0.1 %	Estrazione con etere
UMIDITÀ RESIDUA	< 15 %	18 ore at 105° C
CENERI	< 2 %	18 ore at 550 °C
IDROSSIPROLINA	12 ± 2 %	Colorimetria
ANIDRIDE SOLFOROSA	≤ 10 mg/Kg	GME
ACQUA OSSIGENATA	< 10 mg/Kg	GME
METALLI PESANTI TOTALI	< 40 mg/Kg	Assorbimento atomico
ARSENICO	< 1 mg/Kg	Assorbimento atomico
RAME	< 30 mg/Kg	Assorbimento atomico
PIOMBO	< 5 mg/Kg	Assorbimento atomico
ZINCO	< 50 mg/Kg	Assorbimento atomico
FERRO	< 50 mg/Kg	Assorbimento atomico
MERCURIO	< 0.15 mg/Kg	Assorbimento atomico
CADMIO	< 0.5 mg/Kg	Assorbimento atomico
CROMO	< 10 mg/Kg	Assorbimento atomico

**ITALGELATINE**12060 SANTA VITTORIA D'ALBA - CUNEO (Italy)  
S.S. Alba-Bra - N. 201**SPECIFICHE TECNICHE**

Emesso il: 22/12/2003

Revisionato il: 19/02/2018

S.T.-FO-300-A

pg.2/2

Prodotto: **GELATINA FOGLI ORO 300 fogli/Kg - TIPO A****CARATTERISTICHE FISICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>SPECIFICHE</b>	<b>METODO ANALITICO</b>
BLOOM AOAC	130 ± 15	6.67 % a 10°C x 18 ore
VISCOSITÀ	2.5 ± 0.5 mPa.s	6.67 % a 60°C American pipette
LIMPIDENZA	< 50 NTU	Soluzione 6.67 %
PH	4.5 - 6.0	Soluzione 6.67 %
PUNTO ISOELETTICO	7 - 9.5	Soluzione 1%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>SPECIFICHE</b>	<b>METODO ANALITICO</b>
CARICA TOTALE	< 1000 / gr	GME
E. COLI	abs / 10 gr	
SPORE SOLFITO RIDUTTORI	<10 / gr	
SALMONELLA	abs / 25 gr	

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g**

<b>PARAMETRO</b>	<b>SPECIFICHE</b>
VALORE ENERGETICO	1423 kJ – 340 kcal
GRASSI	< 0,1 g
DI CUI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	> 85 g
SALE	< 0,5 g

EMESSO DA  
Responsabile del Laboratorio  
**ITALGELATINE S.p.A.**  
Paolo BARALE  
Controllo Qualità

APPROVATO DA  
Responsabile Qualità

**ITALGELATINE S.p.A.**  
Dr. CHAFIC ABOU-MRAD  
QUALITY MANAGER