

**GELATINA EN HOJAS ORO (230-250 BLOOM)/
GOLD LEAF GELATINE (230-250 BLOOM)**
Código/ *CODE: 080002*

CARACTERÍSTICAS GENERALES/ GENERAL CHARACTERISTICS

Descripción del producto/ Product description:

Gelatina en hojas soluble de origen animal

Soluble leaf gelatine derived from animal.

Ingredientes/ Ingredients:

100% piel de cerdo.

100% pig skin.

Modo de uso/ how to use:

1. Remojar la cantidad necesaria en agua fría durante 5 minutos. Secar el agua y escurrir las hojas de gelatina.
2. Disolver las hojas en caliente y verter el líquido sobre la masa para gelificar. Si se utiliza una masa fría, se debe disolver la gelatina en agua caliente e incorporarla rápidamente a la masa fría. Evitar que la gelatina llegue a ebullición.
3. Enfriar el producto final en el refrigerador.

1. *Soak the amount needed in cold water for 5 minutes. Then dry the water off and drain the gelatine.*
2. *Disolve the leafs in hot water and pour the liquid over the product to gel. If it is a cold product, the leafs must be disolved in hot water and be added quickly over the product. Do not boil the gelatine.*
3. *Cool the final product in the refrigerator.*

Aplicaciones/ Applications:

Esta gelatina se puede usar para mousses, merengues, u otros postres lácteos. Espumas frías, pasteles de verduras, productos de carnes y pescados.

This gelatine could be used for mousses, merengues and other lactic desserts. Cold foams, vegetable cakes, meat and fish products.

Condiciones de almacenamiento/ Storage conditions:

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez utilizado el producto, se recomienda mantener el envase cerrado y mantener las condiciones de conservación descritas. Vida útil de 36 meses a partir de la fecha de fabricación.

Store in cool, dry conditions. Once open preserve the container in the same conditions mentioned. Shelf life at least 36 months since date of production.

Envasado/ Packaging format:

Caja de cartón de peso neto 1 kg.

1 kg net weigth carton box.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PHYSICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS

Bloom:	230 - 250
Sabor/ <i>flavor</i> :	Neutro/ <i>neutral</i>
pH:	4,9 – 5,6

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Recuento aerobios mesófilos totales/ <i>Total viable count</i>	≤ 1.000 UFC/g
Levaduras y Mohos/ <i>Yeasts and moulds</i>	< 100 UFC/g
<i>E.coli</i>	<i>negative/ 10 g</i>
<i>Salmonella</i>	<i>negative/ 25g</i>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Para 100 g de producto/ Contained in 100g

Energía/ <i>Energy</i>	1444 kJ / 336 kcal.
Grasas/ <i>Fat</i>	< 0,6%
- Saturadas	< 0,3
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	0 g
- azúcares/ <i>sugars</i>	0 g
Fibra/ <i>Fibre</i>	0 g
Proteínas/ <i>Protein</i>	83 - 91 g
Sal/ <i>Salt</i>	≤ 1 g

CERTIFICADO DE ALÉRGENOS/ PRESENCE OF ALLERGENS

ALÉRGENOS (según Reglamento Nº (UE) 1169/2011)	PRESENCIA (SI/NO)	
	COMO INGREDIENTE	COMO POSIBLE CONTAMINACIÓN
Cereales que contengan gluten y derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 g/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

CERTIFICADO LIBRE DE GMO / GMO DECLARATION

Certifica que este producto **NO** procede de organismos genéticamente modificados según legislación vigente (Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003).

Following the current legislation (Regulations 1829/2003 and 1830/2003), certify that this product does not contain genetically modified organisms.