



ICEWER s.r.l.  
Via del Lavoro,62  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

Data ultima revisione: 14/11/2022  
Data stampa: Cordignano, 12/02/2024

**SCHEMA TECNICA**  
**M013108 – N° 38 GELATIN F**  
**Barattolo da 1000 g**

Codice doganale: 3503001000  
Codice Ean: 3614680606413



**DENIMINAZIONE LEGALE:** Gelatina di pesce

**COMPOSIZIONE/INGREDIENTI:** gelatina di pesce.  
Ingrediente

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Gelificante per mousse e spume, aspic, bavaresi, caramelle gommose e bevande alcoliche  
Non destinato alla vendita al dettaglio. SOLO PER USO PROFESSIONALE

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Odore/sapore: Nessun odore o sapore particolare  
Aspetto: polvere  
Colore: Giallo chiaro

**PACKAGING:** Barattolo da 1000 g

**SHELF LIFE:** 18 mesi dalla data di produzione

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Conservare ad una temperatura tra i 16°C e i 20°C.  
Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**

Durezza del gel: 160-240 g bloom (metodo AOAC : 6,67%, 10°C, 17H)  
Granulometria: 20 mesh (Sieve ASTM)  
PH: 4,5-6  
Viscosità: 1,5-4,5 (metodo GME)  
SO2: <10 ppm

## ANALISI MICROBIOLOGICA

| MICRO-ORGANISMI                      | LIMITI   |
|--------------------------------------|----------|
| Conta batterica totale               | < 1000/g |
| Escherichia Coli                     | 0/ 10/g  |
| Spore anaerobiche solfito-riduttrici | < 10/g   |
| Salmonella                           | 0/25 g   |

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Valore energetico    | 1453 Kj/ 347 Kcal |
| Totale grassi        | 0,1 g             |
| di cui grassi saturi | 0,05 g            |
| Carboidrati          | 1 g               |
| di cui zuccheri      | 0,1 g             |
| Proteine             | 85 g              |
| Sale                 | 0,002 g           |

## ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

|   | Presenza o assenza |
|---|--------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  | Assenza            |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | Assenza            |
| Uova e prodotti a base uova   | Assenza            |
| Pesce e prodotti a base pesce   | Presenza           |
| Arachidi e prodotti a base arachidi   | Assenza            |
| Soia e prodotti a base soia   | Assenza            |
| Latte e prodotti a base latte (Lattosio incluso)  | Assenza            |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati                                   | Assenza            |
| Sedano e prodotti base sedano   | Assenza            |
| Senape e prodotti a base senape   | Assenza            |
| Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo   | Assenza            |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni Superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> | Assenza            |
| Lupini e prodotti a base lupini   | Assenza            |
| Molluschi e prodotti a base molluschi   | Assenza            |

## ISTRUZIONI PER L'USO

Idratare Gelatin F a freddo con una quantità d'acqua pari a 5-10 volte il suo peso per almeno 1 ora. Portare ad ebollizione il preparato da gelificare senza Gelatin F, aggiungere, quindi, la quantità di Gelatin F idratata e mescolare energicamente. Versare il composto nello stampo desiderato e lasciarlo raffreddare in frigorifero.

**Dosaggio consigliato: 0,3-10%**

## COMMENTI

La temperatura di fusione ottenuta con Gelatin F è inferiore a quella di Gelatin P e Gelatin B (circa 30°C). Tale differenza è interessante per la capacità di fondere in bocca e per il rilascio degli aromi durante la degustazione. La gelatina permette di gelificare soluzioni ad elevato contenuto di alcool. Attenzione, la gelatina è sensibile all'idrolisi prodotta dagli enzimi proteolitici (kiwi, ananas, papaya, pesca, mango, guaiava, fico e zenzero)

## **CONDIZIONI d'USO**

Alcuni additivi possono avere delle limitazioni di dosaggio a seconda del loro utilizzo e/o a seconda dell'applicazione finale (Regolamento UE 1333/2008 del 16 dicembre 2008). Detto ciò spetta all'utilizzatore verificare condizioni e autorizzazioni all'uso dell'additivo in accordo con i requisiti legali applicabili alle derrate alimentari in cui questo prodotto viene utilizzato.

## **DICHIARAZIONE OGM**

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

## **GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE**

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori ICE WER srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 31.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17

## **GARANZIA DI NON IONIZZAZIONE**

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/2/EC e 1999/3/EC

## **PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)**

Peso netto del prodotto: 1000 g

Peso lordo: n/d

Codice EAN 13: 3614680606413

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Shel life: 18 mesi

Prodotto Kosher