



SCHEDA TECNICA

NOME DEL PRODOTTO	
GELATINA IN FOGLI	
DENOMINAZIONE	
GELATINA ESSICCATA IN FOGLI	
LINEA	
INGREDIENTI	
FORNITORE	
REBECCHI FRATELLI VALTREBBIA S.p.A. Via Ungaretti, 7 – 29029 RIVERGARO (PC) Tel. 0523.952711 – fax 0523.952735	
RESPONSABILE CONTROLLO QUALITÀ: Dr. Bavagnoli Cesare cesare.bavagnoli@rebecchi.com	RESPONSABILE TECNICO: Fabio Corbellini fabio.corbellini@rebecchi.com

DESCRIZIONE PRODOTTO
Gelatina in fogli alimentare di tipo A Titanio ottenuta da idrolisi parziale di collagene contenuto nel derma suino. Filtrata, sterilizzata a caldo, essiccata, macinata, fusa e risterilizzata a caldo, quindi posa del film ed essiccamento.
SENZA GLUTINE Prodotto inserito nel Prontuario A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia)
MODALITA' DI UTILIZZO
Il prodotto è utilizzato come addensante per alimenti.

ISTRUZIONI PER L'USO
Per l'uso immergere il numero di fogli necessari per 5-7 minuti in acqua fredda, quindi toglierli e strizzarli leggermente. Per alimenti freddi sciogliere la gelatina prima di aggiungerla.

INGREDIENTI	100% Pura gelatina di origine animale (da suino) per uso alimentare
Additivi contenuti	senza conservanti e coloranti
Altre indicazioni in etichetta	SENZA GLUTINE Autorizzazione CE IT N8U23
Il prodotto è idoneo al consumo umano ed è prodotto nel rispetto delle leggi italiane ed europee. I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.	

ORIGINE	Germania
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	paglierino
Odore:	assente
Sapore:	assente
Aspetto:	laminare

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO della confezione integra	Conservare in luogo fresco e asciutto
TMC	48 MESI

SCHEDA TECNICA

ALLERGENI	Presenza o assenza	Tracce per cross contamination	Sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Assente		
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente		
Soia e prodotti a base di soia	Assente		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente		
Arachidi e derivati	Assente		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	Assente		
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
Semi di sesamo e derivati	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente		
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	Assente		

OGM	Il prodotto non deriva da OGM

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	Valore	U. misura	metodo
Umidità	< 15	%	
Ceneri	< 2	%	
Forza gelificante	90 - 130	g Bloom	
viscosità	1,8 - 2,8	M Pa.s	
Perdita di umidità (105°C per 16 h)	< 15	%	
pH	4,7 - 5,7		

NUTRIZIONALE per 100 g/ml			
Energia	1516	kJ	
	357	kcal	
Grassi	0,0	g	
di cui acidi grassi saturi	0,0	g	
Carboidrati	0,0	g	
di cui zuccheri	0,0	g	
Fibre	N.D.	g	
Proteine	89		
Sale	1,2	g	

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - UFC/g = Unità formanti colonia per grammo			
Organismo	Limite	UFC/g	metodo
Carica Microbica Totale	< 10'000	UFC/g	
Coliformi Totali	N.D.		
Escherichia coli	< 10	UFC/g	
Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g	
Lieviti e muffe	N.D.		
Salmonella	Assente	in 25 g	

PACKAGING				
Confezione	Imballo	Materiale imballo primario	Spessore	smaltimento
cofanetto				
busta	20 buste x 24 g	PP	35 µm	plastica
bustina				
sacchetto in astuccio				
vasetto				
fiala				
flacone				
bottiglia				
barattolo				
box/scatola	cartone 12 x 500 g	cartone		carta

UNITA' DI VENDITA			
codice	Descrizione	n° pezzi x confezione/unità di vendita	Peso / volume
200701	busta	5	24 g
201250	box 20 buste	20 x 24 g	480 g
784470	box	1	1 kg
784470	box	1	500 kg

Redatto il 11/01/2017	
Redatto da: Controllo Qualità Arianna Veneziani	Approvato da: Assicurazione Qualità Cesare Bavagnoli

NOTA	nessun cambiamento delle specifiche del prodotto può essere effettuato senza comunicazione a Rebecchi Fratelli Valtrebbia S.p.a.
-------------	--