



C. Sant Miquel, 102
E-08330 Premià de Mar
Barcelona - Spain
Tlf.+34.937520806
Fax +34.937548045
E-mail: radisl@radisl.com

ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte

FGP

Descripció del producte

Fulles o làmines de gelatina, de grau alimentari.

Ingredients

100% gelatina alimentària.

Origen

La gelatina utilitzada s'obté a partir del col·lagen de pells d'origen porcí. És una gelatina neutra, sense gust i transparent.

Tamany

Es pot oferir actualment en tres tamany: 22 cm X 7 cm (Ref. VG) , 11 cm X 7 cm (Ref. VP) o 29,5 cm X 21 cm (Ref. DIN).

Pes

Ref. VG: aproximadament 2,5 g (400 fulles per quilo).

Ref. VP: aproximadament 1,25 g (800 fulles per quilo).

Ref. DIN. aproximadament 10 g (100 fulles per quilo).

Aplicacions

S'utilitza com a gelificant en pastisseria, restauració i alta cuina. Al mateix temps, donada la superfície plana i llisa del material, pot utilitzar-se com a suport d'impressió.

ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES DE LA GELATINA UTILITZADA

Característiques físico-químiques

Força de gel	240 +/- 10 Bloom
pH	4,0 - 6,0
Humitat	< 15%
Cendres	< 2%
Diòxid de sofre (SO ₂)	màx. 10 ppm
Peròxid d'hidrogen (H ₂ O ₂)	màx. 10 ppm
Arsènic – As	màx. 1 ppm
Cadmi – Cd	màx. 0,5 ppm
Coure – Cu	màx. 30 ppm
Crom – Cr	màx. 10 ppm
Mercuri – Hg	màx. 0,15 ppm
Plom – Pb	màx. 5 ppm
Zinc – Zn	màx. 30 ppm
Ferro – Fe	màx. 30 ppm

Microbiologia

Comptatge total (colònies aeròbiques mesòfiles)	màx. 1000 col/g
Coliforms (30 °C)	Absència en 1 g
Coliforms (45 °C)	Absència en 10 g
Espores sulfit-reductores	Absència en 1 g
Salmonella	Absència en 25 g
Clostridium perfringens	Absència en 1 g
Staphylococcus aureus	Absència en 1 g