

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-01-2021

BIOLOGISCHE GELATINE POEDER VARKEN (E441)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1521, X1522, X1523, X1597

PRODUCTIE:
16082406

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Biologische gelatine poeder varken		
Productiecode	16082406		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1521	60g	8718309830236	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1522	150g	8718309830243	
X1523	700g	8718309830250	
X1597	10kg	8718309830861	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Geleermiddel
Chemische naam	varkensgelatine
Productiemethode	Gelatine verkregen uit varkenshuiden.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9000-70-8		
EU voedingsadditief	E441		
Land van herkomst	Duitsland		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		grof poeder	
Kleur		amber	
Geur/smaak		product specifiek / neutraal	
Vochtigheid	%	≤ 15	105°C / 17h
Asgehalte	%	<2	550°C
Geleerkracht (Bloom)	g	206	6,67%, 10°C
pH		5,0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-01-2021

BIOLOGISCHE GELATINE POEDER VARKEN (E441)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1521, X1522, X1523, X1597

PRODUCTIE:
16082406

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Deeltjesgrootte	mesh	20-30	
Troebelheid	NTU	19	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	≤ 1.000	
E Coli	Kve/g	0	
Salmonella	25g	0	
Enterobacteriën	Kve/g	≤ 10	

2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	ppm	≤ 1	
Zwavel dioxide (SO ₂)	ppm	≤ 10	
Waterstofperoxide (H ₂ O ₂)	ppm	≤ 10	
Zink (Zn)	ppm	≤ 50	
Kwik (Hg)	ppm	≤ 0,15	
Lood (Pb)	ppm	≤ 5	
Koper (Cu)	ppm	≤ 30	
Cadmium (Cd)	ppm	≤ 0,5	
Chroom (Cr)	ppm	≤ 10	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1444	
Energie	kcal/100g	336	
Eiwitten	g/100g	84	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	≤ 0,6	
Waarvan verzadigd	g/100g	≤ 0,3	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g	≤ 0,1	

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijknatuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-01-2021

BIOLOGISCHE GELATINE POEDER VARKEN (E441)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1521, X1522, X1523, X1597

PRODUCTIE:
16082406

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	≤ 0,6	
Natriumchloride (NaCl)	g/100g	≤ 1	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗
Eieren en ei producten	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Glutamaat	✗	✗	✗
Lupine en producten daarvan	✗	✗	✗
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗	✗
Weekdieren en producten daarvan	✗	✗	✗
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	✗
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	✗	✗	✗
Pinda's en pinda producten	✗	✗	✗
Varken	✓	✓	✓

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijknatuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-01-2021

BIOLOGISCHE GELATINE POEDER VARKEN (E441)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1521, X1522, X1523, X1597

PRODUCTIE:
16082406

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 – E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	X	Veganistisch	X
Koosjer	X	Vegetarisch	X

3.3 GGO/GMO declaratie:

Biologische gelatine poeder varken bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	60 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
--	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Deze gelatine in poedervorm wordt uitsluitend vervaardigd uit varkenshuiden. Gelatinepoeder is geschikt voor het binden en verstevigen van onder andere crème, mousse, bavaroise, pudding en vruchtengelei.

Deze gelatine heeft een geleerkracht van 210 Bloom*.

*De geleerkracht wordt uitgedrukt in Bloom. De Bloom waarde is een belangrijke waarde voor de kwaliteit van de gelatine. Deze waarde is over het algemeen tussen de 50 en 300. Het is een weergave van de geleerkracht of stevigheid van eetbare gelatine.

Dosering per liter vloeistof

15 gram gelatinepoeder* nodig om een goede versteviging te verkrijgen

24 gram gelatinepoeder** voor een vrijstaande pudding

(*staat gelijk aan 10 stuks bladgelatine, **staat gelijk aan 16 stuks bladgelatine)

1 stuks bladgelatine = 1,5 gram gelatine poeder

Bereiding: Voeg de benodigde hoeveelheid gelatine toe aan de vloeistof. Verwarm dit al roerende tot minimaal 40°C zodat de gelatine oplost. Uit hygiëne oogpunt is het verstandig

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-01-2021

BIOLOGISCHE GELATINE POEDER VARKEN (E441)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1521, X1522, X1523, X1597

PRODUCTIE:
16082406

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

om de vloeistof tot minimaal 60°C te verhitten. Let op: niet laten koken! Mengsel in de koeling laten afkoelen en opstijven.

Gelatine kan **niet** gebruikt worden in combinatie met de volgende verse vruchten: ananas, kiwi, papaja, mango en gember. Tenzij vooraf apart gekookt.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Gelatine
GB	Great Britain (UK)	Gelatin
DE	Germany	Gelatine
FR	France	Gélatine
ES	Spain	Gelatina
PT	Portugal	Gelatina
IT	Italy	Gelatina
DK	Denmark	gelatine husblas
NO	Norway	Gelatin
SE	Sweden	gelatin
FI	Finland	Liivate
IS	Iceland	Gelatín
CZ	Czech Republic	Želatina
SK	Slovak Republic	Želatína
HU	Hungary	Zselatin
HR	Croatia (Hrvatska)	Želatina
GR	Greece	Ζελατίνη
SI	Slovenia	Želatina
PL	Poland	Żelatyna
RO	Romania	Gelatină
BG	Bulgaria	Желатин
RU	Russian Federation	желатин
TR	Turkey	Jelatin

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.