

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)




NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Gelatine poeder rund		
Productiecode	11092709		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1524	60g	8718309830267	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1525	150g	8718309830274	
X1526	700g	8718309830281	
X1538	10kg	8718309831158	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt	
Hoofdgebruik	Geleermiddel
Chemische naam	Rundergelatine
Productiemethode	Gelatine verkregen uit runderhuiden.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9000-70-8		
EU voedingsadditief	E441		
Land van herkomst	Colombia		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		poeder	
Kleur		amber kleurig	
Zuiverheid	%	87	
Asgehalte	%	≤2	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,5 – 0,8	25°C
Oplosbaarheid	%	35	in warm water, zweld in koud water
Vochtgehalte	%	11,8	
Kookpunt	°C	ontleding vanaf 100°C	
Gel sterkte (Bloom)	g	191	6,67%, 10°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Viscositeit, dynamisch	mp	27,8	6,67%, 60°C
pH		6,36	6,67%, 45°C
Deeltjesgrootte	mesh	20	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 100	
E Coli	in 10g	afwezig	
Salmonella	in 25g	afwezig	
Anaërobe sulfietreducerende bacteriën	Kve/g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

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

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1428	
Energie	kcal/100g	340	
Eiwitten	g/100g	85	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	11,8	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	150	
Calcium (Ca)	mg/100g	100	
Kalium (K)	mg/100g	8	
Magnesium (Mg)	mg/100g	6	

2.4.3 Vitaminen

Allen	mg/100g	0	
-------	---------	---	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Gerst	✗	✗	✗
Rund	✓	✓	✓
Cacao	✗	✗	✗
Wortel	✗	✗	✗
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	✗
Kip	✗	✗	✗
Koriander	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗
Eieren en ei producten	✗	✗	✗

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijk-natuurlijk.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
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Vis en visproducten	X	X	X
Glutamaat	X	X	X
Lupine en producten daarvan	X	X	X
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X	X	X
Weekdieren en producten daarvan	X	X	X
Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Varken	X	X	X
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	✓	Veganistisch	X
Koosjer	✓	Vegetarisch	X

3.3 GGO/GMO declaratie:

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

3.4 Bestraling:

Gelatine poeder rund is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

Er worden geen rundachtige grondstoffen ingevoerd uit het Verenigd Koninkrijk en Portugal. Alle gebruikte rundachtige grondstoffen zijn geïmporteerd of geproduceerd in de EG onder officiële veeartsencontrole volgens de gangbare EG- en nationale regels. Alle gebruikte rundachtige grondstoffen zijn geleverd, óf uit landen waar geen BSE-gevallen gemeld werden

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709



in de periode van het slachten, óf van rundvee erkend als veilig voor de menselijke consumptie door ante en post mortem inspectie en BSE testen.

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:

Gelatinepoeder is geschikt voor het binden en verstevigen van onder andere crème, mousse, bavaroise, pudding en vruchtengelei.

Deze gelatine heeft een geleerkracht van 200 Bloom. Dit 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.

Deze gelatine in poedervorm wordt uitsluitend vervaardigd uit runderhuiden en voldoet aan de Halal normen.

Dosering: Per liter product is 15 gram gelatinepoeder nodig om een goede versteviging te verkrijgen en 25 gram voor een vrijstaande pudding.

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 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	Gelátín

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709



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 volstreekte 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.

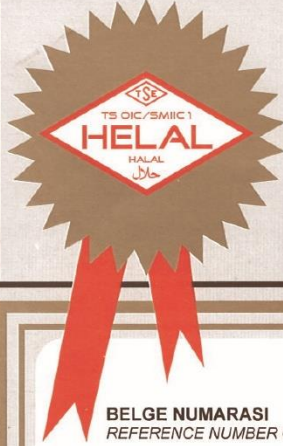
PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
14-06-2023

GELATINE POEDER RUND (E441)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526, X1538

PRODUCTIE:
11092709

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
HELAL UYGUNLUK BELGESİ
معهد المقاييس التركية
شهادة المقاييس الحلال
TURKISH STANDARDS INSTITUTION
HALAL CERTIFICATE OF COMPLIANCE

BELGE NUMARASI REFERENCE NUMBER OF LICENCE	083603-HG-01/02
BELGENİN İLK VERİLİŞ TARİHİ DATE OF FIRST ISSUE OF LICENCE	01.04.2013
BELGENİN SON GEÇERLİLİK TARİHİ LICENCE VALID UNTIL	01.04.2023
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI NAME OF THE LICENCE HOLDER	HALAVETGIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ ADDRESS OF THE LICENCE HOLDER	DERİ OSB MAH. KROM CAD. NO:4 /A TUZLA İSTANBUL/TÜRKİYE
ÜRETİM YERİ ADI NAME OF THE MANUFACTURING PLACE	HALAVET GIDA SAN. TIC. A.Ş.
ÜRETİM YERİ ADRESİ ADDRESS OF THE MANUFACTURING PLACE	ORGANİZE DERİ SANAYİ BÖLGESİ 7. YOL F1/A PARSEL TUZLA İSTANBUL İSTANBUL/TÜRKİYE
İPTAL EDİLEN BELGE NUMARASI (Varsa) INDICATION OF SUPERSEDED LICENCE (if any)	083603-HG-01/01
TESCİLLİ TİCARİ MARKASI REGISTERED TRADE MARK	HALAVET GIDA
İLGİLİ TÜRK STANDARDI RELATED TURKISH STANDARD	TS OIC/SMIIC 1 / 30.09.2019
BELGE KAPSAMI SCOPE OF LICENCE	

GIDA KATKI MADDELERİ ÜRÜN GRUBUNDA: -SİĞİR JELATİNİ- GIDA SANAYİNDE KULLANILAN
-KOLLAJEN(17.08.2020)



e-imza/e-signed
20/08/2020

Belgelendirme Merkezi Başkanı Adına
Tuğba Daysaloğlu
Halal Belgelendirme Müdürü

<https://evrakkontrol.tse.org.tr/BelgeDogrulama.aspx?p=pua0hgmw> adresinden belgenin doğruluğunu ve geçerliliğini sorgulayınız.

Türk Standardları Enstitüsü (TSE) Halal Belgelendirme Müdürlüğü – Necatibey Cd. No: 112 06100 Bakanlıklar/ANKARA



Turkish Standards Institution Halal Certification Department - Necatibey Cd. No: 112 06100 Bakanlıklar/ANKARA
Bu belge, T.C. Diyanet İşleri Başkanlığının dini danışmanlığı çerçevesinde, Türk Standardları Enstitüsü tarafından verilmiştir.
This certificate is issued by Turkish Standards Institution under the consultancy of The Turkish Republic Presidency of Religious Affairs.
تم إصدار هذه الشهادة من قبل معهد المقاييس التركية تحت إشراف دينية من رئاسة الشؤون الدينية التركية.



1 / 1

