

PRODUCT SPECIFICATIE



UITGIFTE DATUM
31-08-2015

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526PRODUCTIE:
11091907

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Gelatine poeder rund		
Productiecode	11091907		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1524	60g	8718309830267	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1525	150g	8718309830274	
X1526	700g	8718309830281	

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	Brazilië		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		poeder	
Kleur		amber kleurig	
Zuiverheid	%	87	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,5 - 0,8	25°C
Oplosbaarheid	%	35	in warm water, zweld in koud water
Droogteverlies	%	max. 13	17h, 105°C
Kookpunt	°C	ontleding vanaf 100°C	
Gel sterkte (Bloom)	g	190 - 210	6,67%, 10°C
Viscositeit, dynamisch	mPa.s	2,5 - 3,5	6,67%, 60°C
pH		5,0 - 6,0	6,67%, 45°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2015

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526

PRODUCTIE:
11091907

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Deeltjesgrootte	mesh	30 (0,60 mm)	
-----------------	------	--------------	--

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 1000	
E Coli	Kve/g	absence	in 10g
Salmonella		absence	in 25g
Anaërobe sulfietreducerende bacteriën	Kve/g	< 10	

2.3 Chemische analyse

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

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		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2015

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526

PRODUCTIE:
11091907

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	≤ 13	
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	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Glutamaat	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2015

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526

PRODUCTIE:
11091907

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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 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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2015

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526

PRODUCTIE:
11091907



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	
SE	Sweden	gelatin
FI	Finland	Liivate
IS	Iceland	
CZ	Czech Republic	Želatina
SK	Slovak Republic	
HU	Hungary	Zselatin

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2015

GELATINE POEDER RUND (E441)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1524, X1525, X1526

PRODUCTIE:
11091907



HR	Croatia (Hrvatska)	
GR	Greece	Ζελατίνη
SI	Slovenia	Želatina
PL	Poland	Żelatyna
RO	Romania	Gelatină
BG	Bulgaria	
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.