

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
09-04-2025

GELATINE POEDER RUND (E441)

PRODUCT
CODE: 09

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

T030924M011220A011224

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Gelatine poeder rund		
Product code	09		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1524	60g	8718309830267	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1525	150g	8718309830274	
1526	700g	8718309830281	
1538	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	HS code (douane)	3503 00 20
EU voedingsadditief	E441		
Land van herkomst	Turkije		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		zeer fijne kristallen	
Kleur		amber kleurig	
Asgehalte	%	max. 2	550°C
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,5 – 0,8	25°C
Vochtgehalte	%	max. 15	
Gel sterkte (Bloom)	g	180 – 220	6,67%, 10°C
Viscositeit, dynamisch	mp	20 – 40	6,67%, 60°C
pH		4,6 - 6,5	6,67%, 45°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
09-04-2025

GELATINE POEDER RUND (E441)

PRODUCT
CODE: 09

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Deeltjesgrootte	mesh	20	
2.2 Microbiologische analyse			
Kiemgetal	Kve/g	max. 1.000	
E Coli	in 10g	afwezig	
Salmonella	in 25g	afwezig	
Anaërobe sulfietreducerende bacteriën	Kve/g	max. 10	
2.3 Chemische analyse			
Arsenicum (As)	mg/kg	max. 1	
Sulfieten (SO ²)	mg/kg	max. 50	
Waterstofperoxide (H ₂ O ₂)	mg/kg	max. 10	
Zink (Zn)	mg/kg	max. 50	
Kwik (Hg)	mg/kg	max. 0,15	
Lood (Pb)	mg/kg	max. 5	
Koper (Cu)	mg/kg	max. 30	
Cadmium (Cd)	mg/kg	max. 0,5	
Chroom (Cr)	mg/kg	max. 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		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
09-04-2025

GELATINE POEDER RUND (E441)

PRODUCT
CODE: 09

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten

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
Eieren en producten op basis van eieren	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗
Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	✓ max 50mg / kg
Selderij en producten op basis van selderij	✗
Pinda's en producten op basis van pinda's	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗
Vis en producten op basis van vis	✗
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗
Soja en producten op basis van soja	✗

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 09-04-2025		NATUURLIJK NATUURLIJK speciale ingrediënten
GELATINE POEDER RUND (E441)		PRODUCT CODE: 09		
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren				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				
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.				

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
09-04-2025

GELATINE POEDER RUND (E441)

PRODUCT
CODE: 09



Dosering per liter vloeistof

15 gram gelatinepoeder* 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 koude vloeistof en laat het 5 minuten weken. Verwarm het mengsel 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	Gelatin
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.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
09-04-2025

GELATINE POEDER RUND (E441)

PRODUCT
CODE: 09

**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-01/04	
BELGENİN İLK VERİLİŞ TARİHİ DATE OF FIRST ISSUE OF LICENCE	01.04.2013	
BELGENİN SON GEÇERLİLİK TARİHİ LICENCE VALID UNTIL	01.04.2026	
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI NAME OF THE LICENCE HOLDER	HALAVETGIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ ADDRESS OF THE LICENCE HOLDER	ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 1.YOL F-1A PARSEL TUZLA İSTANBUL/TÜRKİYE	
ÜRETİM YERİ ADI NAME OF THE MANUFACTURING PLACE	HALAVET GIDA SAN. TİC. A.Ş.	
ÜRETİM YERİ ADRESİ ADDRESS OF THE MANUFACTURING PLACE	ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 1.YOL F-1A PARSEL TUZLA İSTANBUL/TÜRKİYE	
İPTAL EDİLEN BELGE NUMARASI (Varsa) INDICATION OF SUPERSEDED LICENCE (if any)	083603-HG-01/03	
TESCİLLİ TİCARİ MARKASI REGISTERED TRADE MARK	HALAVET GIDA	
İLGİLİ TÜRK STANDARDI RELATED TURKISH STANDARD	TS OIC/SMIC 1 / 30.09.2019	
BELGE KAPSAMI SCOPE OF LICENCE	C1:HALAL SLAUGHTERING PROCESSING OF PERISHABLE ANIMAL PRODUCTS PRODUCT GROUP; - BEEF GELATINE-USED FOR FOOD INDUSTRY (EXCEPT FILLING PACKAGING) (S.C. :27.02.2023) -COLLAGEN (EXCEPT FILLING PACKAGING)(S.C. :27.02.2023)	
e-imza/e-signed 28/03/2023 On Behalf Of The Head Of Certification Center TUĞBA DAYSALOĞLU HALAL CERTIFICATION DIRECTOR https://evrakkontrol.tse.org.tr/BelgeDogrulama.aspx?p=pua0hgmw adresinden belgenin doğruluğunu ve geçerliliğini sorgulayınız. Türk Standardları Enstitüsü (TSE) Helal 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.		