

Karta techniczna produktu

Jadalna żelatyna wołowa halal, 260–280 Bloom, typ B

|                  |
|------------------|
| Rodzaj produktu  |
| Kraj pochodzenia |
| Źródło           |
| Trwałość         |
| Przechowywanie   |
| Opis             |
| Składnik         |
| Zapach i smak    |
| Alergeny         |
| Zastosowanie     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jadalna żelatyna wołowa halal, 260–280 Bloom, 30 mesh, typ B                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Turcja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Skóry bydlęce (bovine hides)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5 lat od daty produkcji, przy zachowaniu zalecanych warunków przechowywania                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, w warunkach pokojowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Żelatyna jest szeroko stosowana, charakteryzuje ją szereg parametrów technicznych, takich jak siła żelowania (Bloom), lepkość, % transmitancji, pH, punkt izoelektryczny czy przewodność elektryczna, które decydują o jej zastosowaniu.                                                                                                                     |
| Żelatyna w 100% wołowa. Produkt pochodzenia zwierzęcego. Nie zawiera smalcu ani żadnych składników pozyskanych z wieprzowiny. W 100% halal.                                                                                                                                                                                                                  |
| Charakterystyczny zapach i smak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Produkt bezglutenowy, nie zawiera alergenów. Dwutlenek siarki poniżej 10 ppm.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Produkt odpowiedni dla cukiernictwa i do użytku domowego. Za pomocą żelatyny można zżelować wiele płynnych składników: jako błyszcząca glazura do tart, serników i ciast, do nadania konsystencji sosom i sokom owocowym oraz do przygotowania nadzień. Stosowana także w deserach na bazie mleka i śmietanki, takich jak puddingi, panna cotta czy suflety. |

Parametry

| Parametr                                       | Metoda                     | Specyfikacja                  |
|------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Wygląd                                         | —                          | ziarna żółte do bursztynowych |
| Wielkość cząstek                               | ASTM Sieve                 | 30 mesh                       |
| Siła żelowania (Bloom) 6,67%, 10°C, AOAC       | GME                        | 260–280 (+/-10)               |
| Lepkość (mPa·s)                                | metoda wewnętrzna (wg GME) | 2,0–4,5                       |
| Klarowność (% transmitancji 620 nm)            | GME                        | ≥ 90                          |
| Barwa (% transmitancji 450 nm)                 | GME                        | ≥ 75                          |
| Popiół (%)                                     | GME                        | ≤ 1                           |
| Wilgotność (%)                                 | GME                        | ≤ 12                          |
| pH                                             | GME                        | 5,0–6,5                       |
| SO <sub>2</sub> (ppm)                          | GME                        | ≤ 10 ppm                      |
| H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (ppm)            | GME                        | ≤ 10 ppm                      |
| Arsen (As)                                     | EN-15763                   | ≤ 1 ppm                       |
| Kadm (Cd)                                      | EN-15763                   | ≤ 0,5 ppm                     |
| Miedź (Cu)                                     | EN-15763                   | ≤ 30 ppm                      |
| Rtęć (Hg)                                      | EN-15763                   | ≤ 0,15 ppm                    |
| Ołów (Pb)                                      | EN-15763                   | ≤ 5 ppm                       |
| Cynk (Zn)                                      | EN-15763                   | ≤ 50 ppm                      |
| Chrom (Cr)                                     | EN-15763                   | ≤ 10 ppm                      |
| Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych (CFU/g) | ISO 4833-1                 | ≤ 10 <sup>3</sup>             |
| Bakterie z grupy coli                          | ISO 4832                   | < 10                          |
| Escherichia coli                               | ISO 16649-2                | < 10                          |
| Enterobacteriaceae                             | ISO 21528-2                | < 10                          |

**Salmonella (w 25 g)**

**Beztlenowce redukujące siarczyny  
(CFU/g)**

ISO 6579-1

nieobecna

ISO 15213

< 10

## Wymagania prawne

Produkt spełnia wymagania prawa żywnościowego, w tym: Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, Rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych oraz Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, a także odpowiednich krajowych przepisów kraju wytworzenia.

*Dane producenta surowca stanowią tajemnicę handlową Glowness sp. z o.o. Oryginalna specyfikacja producenta przechowywana jest w dokumentacji spółki i pozostaje dostępna do wglądu dla właściwych organów urzędowej kontroli żywności.*



Solvita Kalugina – Bułka · Glowness sp. z o.o.