

		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 4 Data / Date: 15/04/2025 Código producto / Product code / Code produit: - Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48655 Código de Aduana / HS code / Code douane: 3503 00 RGSEAA: 26.03260/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GELATINA BOVINA / BOVINE GELATIN / GÉLATINE BOVINE SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce y neutro / Sweet and neutral / Sucré et neutre.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELATINA BOVINA EN POLVO / BOVINE GELATIN IN POWDER / GÉLATINE BOVINE EN POUDRE			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Aplicaciones/Applications		
Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/Nature			
Gelatina bovina / Bovine gelatin / Gélatine bovine		Brasil / Brazil / Brésil		Animal / Animale	
			Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar una parte de gelatina de bovino con 5 partes de agua fría, hidratar durante 30 minutos y aplicar en caliente. Actúa en 20 min aprox. / Mix one part of the gelatin with 5 parts of cold water during 30 minuts. The effect becomes effective when the preparation is heated and after 20 minuts arpox. / Mélanger une partie de gélatine bovine avec 5 parties d’eau froide, hydrater pendant 30 minutes et appliquer à chaud. Se produit en 20 min.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.		
10-20g/L			Observaciones / Observations: Velocidad de gelificación lenta. Termorreversible entre 35°C y 40°C. Congelable. Temperatura de gelificación <15°C. Solubilidad a 45°C. Gel blando y flexible / Slow gelling speed. Thermoreversible between 35°C - 40°C. Freezeble. Gelling temperature <15°C. Dissolves at 45°C. Soft and flexible gel / Vitesse de gélification lente. Thermoréversible entre 35°C et 40°C, congelable. Température de gélification <15°C. Se dissout à 45°C. Gel souple.		
Elaboraciones / Elaborations: Se puede aplicar con cualquier elaboración con contenido de agua / Can be applied with any water content preparation / Peut être appliqué avec n'importe quelle préparation de teneur en eau.					
Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain traces amount of / Peut contenir des traces de: Trigo, huevos, cacahuetes, Soja y productos a base de soja, leche y derivados, Frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos. / Wheat, eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, Nuts, Celery, Mustard, sesame, sulphites / Blé, fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.		
Alérgenos /Allergens / Alergènes - EUA/ USA/ US					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Wheat, egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía / Energy / Energie :		1494 KJ / 357 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	
Grasas / Fat / Matières grasses :		0 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:		0 g		Proteína / Proteins /Protéines :	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :		0 g		85 g	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :		0 mg		Sal / Salt / Sel :	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:		0 g		0,5 g	
				Sodio / Sodium :	
				200 mg	
				Calcio / Calcium :	
				200 mg	
				Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	
				0 g	
				Hierro / Iron / Fer :	
				3 mg	
				Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	
				0 µg	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		BLOOM: 220		Cenizas/ Ash/ Cendres: <2%	
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organisme	
Staphilococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Enterobacteries (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	
				<10 ⁵	
Envasado / Packaging / Emballage					
Código producto / Product code / Code produit		Ean producto / Product / Produit		Peso neto / Net weight / Poids net:	
48655		8414933006435		750g	
		18414933006432		28414933006439	
				Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP	

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d’inviolabilité, élat de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écriture sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie				Certificació / Certificate / Certificat			
No OGM	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☐	Kosher certified	☐
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☐	Vegan	☐