



# Rousselot

## **ROUSSELOT® 280 H 40**

### *APLICACIÓN ALIMENTICIA*

#### Descripción del producto

Rousselot® 280 H 40 es una gelatina de proceso mixto, extraída de piel bovina para aplicaciones alimenticias. Debido a su versatilidad, la gelatina es usada en golosinas, postres, productos lácteos, aspics o alimento funcionales. Sus funcionalidades incluyen gelificación, estabilización, retención de agua, espesante emulsificación, poder espumante, clarificación, formación de película y adhesión. Lo que también hace única a la gelatina es su poder termo reversible, clave para su gran gama de aplicaciones(\*).

Rousselot® 280 H está disponible en los siguientes tamaños de partícula(s): 40 mesh ASTM.

Las gelatinas Rousselot® poseen GRAS status.

*(\*) No debe interpretarse como una garantía de idoneidad para una aplicación en particular.*

*(\*\*) El método de prueba utilizado depende del país de producción de la gelatina*

*(\*\*\*) GME, fabricantes de gelatina de Europa*

#### Físicos/químicos/microbiológicos

Parámetros estándar	Especificaciones	Método **
<b>Fuerza de gel (6.67%, 10°C, 17H)</b>	270 - 290 g	GME***
<b>Viscosidad (6.67%, 60°C)</b>	3.7 - 4.8 mPas	GME
<b>pH</b>	4.5 - 7.0	GME
<b>Humedad</b>	≤ 13 %	GME
<b>Cenizas</b>	≤ 2.0 %	GME
<b>Límites residuales</b>		
Arsenico	≤ 1.0 ppm	GME
Cadmio	≤ 0.5 ppm	GME
Cromo	≤ 5 ppm	GME
Cobre	≤ 30 ppm	GME
Mercurio	≤ 0.15 ppm	GME
Plomo	≤ 1.5 ppm	GME
Zinc	≤ 30 ppm	GME
Metales pesados	≤ 20 ppm	USP
Hierro	≤ 100 ppm	GME
Nitrógeno	≥ 15 %	Rousselot
Sulfitos (SO <sub>2</sub> )	≤ 40 ppm	GME
Límites microbiológicos	Especificaciones	Método **
Recuento total de bacterias	≤ 1000 UFC/g	EP, USP
E. coli	Ausencia en 25 g	USP
Salmonella spp	Ausencia en 25 g	AOAC/ISO6579/VIDAS®
Coliformes totales	≤ 3 MPN/g	AFNOR
Recuento hongos y levaduras	≤ 10 UFC/g	USP
Esporas anaerobias sulfito reductoras	≤ 10 UFC/g	GME
Staphylococcus aureus	Ausencia en 1 g	BAM - FDA

## Rotulado

Este producto debe ser declarado como gelatina en polvo en el rótulo (de acuerdo con la legislación vigente).

PD: Para información del consumidor etiquetado de gelatina en polvo bovina puede usarse cuando sea apropiado.

## Embalaje

Bolsa de papel: 25 kg

## Almacenamiento

Conservar lejos del calor y la humedad. Este producto, si se almacena en las condiciones anteriormente mencionadas y en su embalaje original sin abrir, mantendrá sus propiedades iniciales durante 5 años.

## Regulatorios

La gelatina Rousselot® 280 H 40 cumple con la mayoría de las regulaciones alimenticias internacionales y sus últimas modificaciones vigentes en la fecha de emisión de esta hoja de datos.

Sin embargo, recomendamos que el cliente se asegure de que este producto cumple con las regulaciones locales vigentes, particularmente en los países donde se va a consumir el producto terminado.

## Rousselot Functional Ingredients

Un ingrediente de etiqueta limpia con una larga tradición, la gelatina es el negocio principal de Rousselot y nuestras gelatinas de clase mundial son líderes en el mercado. Diseñadas por la naturaleza, las gelatinas estándar y especializadas de Rousselot ofrecen ventajas funcionales inigualables, lo que resulta en productos finales superiores para los consumidores. Las gelatinas de Rousselot son seguras, provienen de fuentes sostenibles y responden a la preocupación de los consumidores por un mundo preservado. Rousselot Functional Ingredients trabaja en asociación con las industrias alimenticia, farmacéutica y técnica y les ayuda a alcanzar su formulación y objetivos comerciales. Con nosotros, "¡La diferencia es clara!"

## Producido por

Rousselot Gelatinas do Brasil Ltda  
Rua Santo Agostinho, 280 - Cep 13908-080 - Amparo - SP - Brasil.

Tel: +55 (19) 3907-9000 Fax: +55 (19) 3907-9010

Información nutricional	Por 100 g*
<b>Proteína</b>	85 g
<b>Grasa total</b>	0 g
<b>Carbohidratos</b>	0 g
<b>Fibras</b>	0 g
<b>Sodio**</b>	300 mg
<b>Conversión a sal</b>	0.75 g
<b>Vitaminas</b>	0 g
<b>Minerales</b>	
Potasio	10 mg
Calcio	100 mg
Magnesio	10 mg
<b>Energía</b>	1445 kJ 340 kcal

(\*) Los valores en la presencia hoja de datos se basa en nuestro mejor conocimiento. Se calculan sobre la base de los valores medios obtenidos a partir de sus medidas o de la literatura. Estos valores se dan sólo para información y no pueden ser considerados como especificaciones. No constituyen una garantía con respecto a las propiedades de los productos.

(\*\*) El sodio no es la adición de sal, pero es un componente de gelatina..

[rousselot.com/functional](http://rousselot.com/functional)

**Rousselot**  
Functional Ingredients