

YENİLEBİLİR JELATİN ÜRÜN SPESİFİKASYONU
EDIBLE GELATINE SPECIFICATION OF PRODUCT



HAZIRLAYAN PREPARED	ONAY APPROVAL	YAYIN TARİHİ RELEASE DATE	REVİZYON TARİHİ REVISION DATE	REVİZYON NO REVISION NO	DOKÜMAN NO DOCUMENT NO
		05.02.2024	-	00	SP.BG.242

Ürün Tipi / Type of Product : YENİLEBİLİR SIĞIR JELATİNİ 220-240 BLOOM 50 MESH B TİPİ 3,5-4,5 mPa.s EDIBLE HALAL BOVİNE GELATINE 220-240 BLOOM, 50 MESH, TYPE B 3,5-4,5 mP.s		
Orijin / Contry Of Origin	:	TURKIYE/TURKEY
Kaynak / Source	:	Siğır Derisi/ Bovine Hides
Raf Ömrü / Best Before	:	5 Yıl/ 5 Years
Açıklama / Description: Endüstriyel alanda yaygın kullanımı olan jelatin Bloom, viskozite, %T, pH, İzo elektriki nokta, Elektrik kondüktivite gibi onlarca teknik parametrelere sahip olan ve bu özelliklerine bağlı olarak çok farklı alana hitab etmektedir. Gelatin is widely used in industrial area. It has many technical parameters such as Bloom, Viscosity, % Transmittances, pH, Isoelectric point, Electric conductivity for many different applications depending on these properties.		
İçerik-Kaynak / Ingredient: LUCAS jelatin % 100 Siğır jelatinidir. Hayvansal kaynaklı bir üründür. Domuz yağı ve domuzdan elde edilmiş hiçbir ürünü içermez. Helal sertifikalıdır. LUCAS gelatin is 100% bovine gelatin. It does not contain any product obtained from pork. Lucas Gelatin is a Halal certified product.		
Koku-Tat / Smell-Taste: Kendine has koku ve tada sahiptir. It has a unique smell and taste		
Ambalaj ve Depolama /Packaging & Storage: Serin ve oda koşullarda depolanmalıdır. It should be stored in a cool and room.		
Paketleme ve Sevkiyat / Packaging and Shipping 25 kg'lık kraftlarda 1 palette toplamda 40 kraft; Her sırada 5 kraft olacak şekilde 8 kat istiflenmiş 100x120 cm ebatındaki paletlerle kapalı kasa araçlarla sevk edilir. Ya da üst üste 2 bigbag konarak 100 x 120 palette 1000-1100 kg olarak sevk edilir. 40 krafts in total in 1 pallet in 25 kg krafts; It is shipped with closed box vehicles on pallets of 100x120 cm in size of 8 floors in a row of 5. Or it is shipped as 1000-1100 kg on 100 x 120 pallets by placing 2 big bags on top of each other.		
Ambalaj / Packing	25 kg'lık Kraft	Bigbag
Boyut / Measure	55 x 59 x 19 cm	100 x 100 x 160
Ambalaj İçi Adet - Kg/ Pieces in Package - Kg	25 KG	500 x 550 kg
Raf ömrü/ Shelf life Yukarıda belirtilen önerilen depolama koşullarına uyulduğu takdirde üretim tarihinden itibaren 5 yıl. 5 years from the date of production if the above mentioned recommended storage conditions are respected.		
Alerjen / Allergens Glutensizdir, alerjen içermez. Kükürt dioksit 10 ppm in altındadır. Gluten Free , do not contain any allargen. Sulfur dioxide below 10 ppm.		
Tüketici Kitlesi / Consumer Audience: Şekerlemeciler ve ev tipi kullanım için uygundur. Jelatin kullanarak birçok sıvı madde jel haline getirilebilmektedir. İster tart, cheesecake, pastalar için parlaklık veren kaplama olarak; isterseniz sos, meyve suyu gibi sıvılara kıvam vermek ve dolguya dönüştürmek için kullanımı mevcuttur. Puding, panna cotta, sufle gibi birçok tatlıda süte, kremaya katılarak kıvamlı bir tatlı elde etmek için de kullanılmaktadır. Suitable for confectioners and household use. Many liquid substances can be turned into gels using gelatin. Whether as a glossy coating for tarts, cheesecakes and cakes; If you want, it can be used to give consistency to liquids such as sauce, fruit juice and turn it into a filling. It is also used in many desserts such as pudding, panna cotta, soufflé to obtain a thick dessert by adding it to milk and cream		

YENİLEBİLİR JELATİN ÜRÜN SPESİFİKASYONU
EDIBLE GELATINE SPECIFICATION OF PRODUCT



HAZIRLAYAN PREPARED	ONAY APPROVAL	YAYIN TARİHİ RELEASE DATE	REVİZYON TARİHİ REVISION DATE	REVİZYON NO REVISION NO	DOKÜMAN NO DOCUMENT NO
		05.02.2024	-	00	SP.BG.242

Parametreler/Parameters	Methods	Specifications
Görünüş/Aspects		Grains yellow to amber
Partikül Büyüklüğü / Particulate Size	ASTM Sieve	50 mesh
Jelleşme Gücü/ Gel Strength (Bloom)	%6,67, 10o C, AOAC GME	220-240 (+/-10)
Viskozite/ Viscosity (mPa.s)	In House Method (from GME)	3,5-4,5
Berraklık/ Clarity (% Transmittance 620 nm)	GME	≥ 80
Renk/ Colour (% Transmittance 450 nm)	GME	≥ 6
Kül/ Ash (%)	GME	≤ %1
Nem/ Humidity (%)	GME	≤ % 12
pH	GME	5,0-5,5
SO2 (ppm)	GME	≤ 10 ppm
H ₂ O ₂	GME	≤ 10 ppm
Arsenik/ Arsenic (As)	EN-15763	≤ 1 ppm
Kadmiyum/ Cadmium (Cd)	EN-15763	≤ 0,5 ppm
Bakır / Copper (Cu)	EN-15763	≤ 30 ppm
Civa / Mercury (Hg)	EN-15763	≤ 0,15 ppm
Kurşun /Lead (Pb)	EN-15763	≤ 5 ppm
Çinko / Zinc (Zn)	EN-15763	≤ 50 ppm
Krom / Chrome (Cr)	EN-15763	≤ 10 ppm
Toplam Bakteri/ Total Aerobic count (CFU/g)	ISO 4833-1	≤ 10 ³
Koliform/ Coliforms	ISO 4832	≤ 10
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 10
Salmonella species (Kob/25 g)	ISO 6579-1	Tespit edilemedi / ABSENT
Sulfide Reducing anaerobes (CFU/g)	ISO 15213	≤ 10

Yasal Gereklilik / Legal requirements : GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİ Resmî Gazete Sayısı: 28145 / 852/2004/EC sayılı Gıdaların Hijyenine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü FOOD HYGIENE REGULATION Official Gazette No: 28145 / Regulation No. 852/2004/EC of the European Parliament and Council Regulation TÜRK GIDA KODEKSİ BULAŞANLAR YÖNETMELİĞİ Resmî Gazete Sayısı: 28157 (3.mükerrer) / 1881/2006/EC sayılı Gıdalardaki Belirli Bulaşanların Maksimum Limitlerinin Belirlenmesi Hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğü TURKISH FOOD CODEX DIRECTIVE ON CONTAMINANTS Official Gazette No: 28157 (3rd repeated) / 1881/2006/EC on Foods Commission Regulation of the European Union on the Determination of Maximum Limits for Certain Contaminants TÜRK GIDA KODEKSİ MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER YÖNETMELİĞİ Resmî Gazete Sayısı: 28157 (3.mükerrer) / 2073/2005/EC sayılı Gıda Maddeleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler Hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğü TURKISH FOOD CODEX MICROBIOLOGICAL CRITERIA REGULATION Official Gazette No: 28157 (3rd repeated) / 2073/2005/EC Commission Regulation (EU) on Microbiological Criteria for Foodstuffs HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ Resmî Gazete Sayısı: 28155 / 853/2004/EC sayılı Hayvansal Gıdaların Özel Hijyen Kurallarına İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey TüzüğüLegal requirement / Legal requirements REGULATION ON SPECIAL HYGIENE RULES FOR ANIMAL FOODS Official Gazette No: 28155 / 853/2004/EC Regulation of the European Parliament and of the Council on the Special Hygiene Rules for Food of Animal OriginYasal Gereklilik / Legal requirements