

FICHA TECNICA

GELATINA NEUTRA

Composición cualitativa:

100 % Gelatina tipo A.

Nº reg. Sanit. Es 10.021190/Z CE

Ausencia total de conservantes, colorantes y cualquier otro ingrediente que no sea gelatina.
No contiene productos modificados genéticamente.

Definición:

“gelatina” Proteína natural, soluble, gelificante obtenida de la hidrólisis parcial de colágeno animal.

Aspecto :

Color claro ligeramente amarillento triturado 20 mesh.

Disolución al 1 % sin olor, sin sabor , transparente.

Modo de empleo:

Disolver en agua tibia 45 – 55 °C.

Presentación y envase del proveedor:

Sacos cosidos de 25 Kg. En rafia recubiertos interiormente con polietileno .



Parámetros químicos

(en solución acuosa al 1%)

RANGO

Humedad	5 - 12 %
PH	4 - 5
Arsénico	< 0,5 ppm
Cenizas	0,5 - 3 %
Plomo	< 2,5 ppm
Hierro	< 25 ppm
Cobre	< 15 ppm
Cinc	< 25 ppm
Anhídrido Sulfuroso	< 50 ppm
Recuento Aerobios - Mesófilos 31 °C	< 100 ufc/gr
Enterobacteriaceas	< 10 ufc/gr
Salmonella	Ausencia 25 grs.
Clostridium Prefingens	< 10 ufc/gr

Este certificado es una reproducción informatizada del original.

