

## СПЕЦИФИКАЦИЯ:

### Желатин пищевой 160 Bloom

Наименование показателя	Значение показателя
Состав	белковые вещества (гидролизированный коллаген с высоким содержанием редкой аминокислоты гидроксипролина) 85-88%
Вода	10-12%
Зола	0,8-2,0%
Описание/назначение	продукт, получаемый из коллагена, содержащегося в шкурах крупного рогатого скота. Используется в качестве гелеобразователя, стабилизатора пены, влагоудерживающего агента и для улучшения структуры продукции
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".	
<b>Основные органолептические, физико-химические, санитарно-гигиенические показатели</b>	
Цвет	светло-желтый
Внешний вид	крупинки
Запах, вкус	без постороннего привкуса и аромата
Степень измельчения	mesh20
Вязкость раствора с массовой долей желатина	6,67%, 60°C, мПа*с, не менее 4,0
Прочность студня с массовой долей желатина	6,67%, 10°C, мПа*с, не менее 160,0
Массовая доля золы, %	не более 2,0
Массовая доля влаги, %	не более 12,0
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	КОЕ в 1 г желатина, не более 1x10 <sup>3</sup>

Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 грамме желатина	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 гр.	не допускаются
рН раствора с массовой долей желатина 6,67%	5,0-7,0
<b>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</b>	
Свинец	не более 2,0
Мышьяк	не более 1,0
Кадмий	не более 0,1
Хром	не более 1,0

**Упаковка:** мешок бумажный с пластиковым вкладышем

**Вес нетто:** 25,0 кг

**Условия транспортировки:** всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на этом транспорте.

**Условия хранения:** в сухих закрытых помещениях, при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 70,0.